apicius.es



PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas

Mes a mes presentaremos en estas páginas varias recetas de algunos de los profesionales de mayor prestigio de cocina, pastelería, heladería y panadería, tanto nacionales como internacionales.

Cocina

• Gambas rojas, bulbos de cebolla, pimiento rojo NUEVO
Wylie Dufresne

• Ostras templadas en su jugo y perejil NUEVO
Hilario Arbelaitz

• Caviar de manzana NUEVO
Ferran Adrià

MÁS RECETAS DE :

- Cocina y salado
- Pastelería
- Postres de restaurante
- Helados y sorbetes
- Panes especiales



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Ostras templadas en su jugo y perejil

GAMBAS ROJAS, BULBOS DE CEBOLLA, PIMIENTO ROJO

Por Wylie Dufresne



(Ingredientes para 2 personas)

SALSA DE YOGUR

Ingredientes
200 g de yogur natural escurrido (similar al yogur griego); 3 trozos de limón confitado.

Proceso
Hacer puré en una licuadora hasta que quede suave y refrigerar. (Esta receta producirá más cantidad de la necesaria pero es muy difícilhacer menos cantidad).

BULBOS DE CEBOLLA

Ingredientes
1 cebolla, en rodajas finas; 2 bulbos de cebolla; 1/2 cucharada de mantequilla.

Proceso
Pochar la cebolla y los bulbos hasta que la mezcla esté bien blanda (si es necesario escurrir el líquido sobrante de la mezcla y guardarlo para utilizarlo en

otro momento).

PIMIENTO ROJO

Ingredientes
2 pimientos rojos

Proceso
Pelar, despepitar y rocear 2 pimientos rojos y meterlos en un deshidratador durante 3 o 4 días, hasta que estén crujientes. Molerlos en un molinillo para especias y tamizar para eliminar el exceso de polvo.

GAMBAS

Ingredientes
16 gambas rojas; Limón con albahaca; Sal; Pimienta cayena.

Proceso
Sazonar las gambas con la sal y la pimienta. Asar a la parrilla suavemente, lo justo para templarlas.

ACABADO

Calentar la compota de bulbos de cebolla y poner en el centro de un plato. Espolvorear las gambas con el cubrimiento de pimiento y colocarlas sobre la compota. Aderezar con el limón a la albahaca y un chorrito de salsa de yogur y limón.



apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes: • Gambas rojas, bulbos de cebolla, pimiento rojo

OSTRAS TEMPLADAS EN SU JUGO Y PEREJIL

Por Hilario Arbelaitz



(Ingredientes para 2 personas)

Ingredientes
24 ostras; Un manojo de perejil; 1 cebolla; 1 hinojo; Fumet; Agua de ostras; Aceite de oliva; Vino blanco.

Proceso
1. Pochar la cebolla y el hinojo. Agregar, a continuación, el jugo de ostras. Una vez hervido, triturar y colar.
2. En un puchero colocar perejil, fumet y aceite. Hervir durante 1 minuto. Triturar y colar.
3. Abrir las ostras y guardar el jugo en la salsa. Calentar las ostras con un poc de jugo y una pizca de mantequilla al final.

ACABADO

En un plato sopero, disponer la crema de perejil. A continuación, servir las ostras y encima la salsa caliente de su jugo. Decorar con huevas de trucha y espolvorear un poco de remolacha.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es



Las Recetas del mes:

CAVIAR DE MANZANA

Ferran Adrià



(ingredientes para 10 personas)

ZUMO DE MANZANA

Ingredientes
600 g de manzana golden

Proceso
Lavar las manzanas, descorazonarlas y cortarlas a cuartos. Licuar la manzana y poner el líquido en un recipiente alto y estrecho. Dejar que repose en el congelador durante unos 30 minutos para que se solidifiquen las impurezas en la parte superior y sea más fácil extraerselas. Sacar del congelador y retirar las impurezas con la ayuda de una espumadera. Pasar el zumo de manzana por una estameña. Guardar para el caviar.

REDUCCIÓN DE MANZANA

Ingredientes
300 g de manzana Grand Smith

Proceso
Lavar las manzanas, descorazonarlas y cortarlas a cuartos. Licuar la manzana y poner el líquido en un recipiente alto y estrecho. Dejar que repose en el congelador durante unos 30 minutos para que se solidifiquen las impurezas en la parte superior y sea más fácil extraerselas. Sacar del congelador y retirar las impurezas con la ayuda de una espumadera. Pasar el agua de manzana por estameña, poner a reducir a fuego medio hasta conseguir la densidad de un caramelo líquido.

CAVIAR DE MANZANA

Ingredientes
250 g de zumo de manzana golden (elaboración anterior)
2 g de Alginato
0,18 g de citrato sódico

Proceso
Mezclar en frío el Alginato en una tercera parte del zumo y triturar con el turmix para conseguir una disolución perfecta. Calentar hasta 90° C, retirar del fuego y añadir el resto de zumo y disolver el citarto sódico. Colar y guardar hasta el momento de servir.

MEZCLA DE CLORURO CÁLCICO

Ingredientes
500 g de agua
2,5 g de cloruro cálcico

Proceso
Disolver el cloruro cálcico en el agua y guardar.

Otros ingredientes
2 g de canela en polvo recién molida
30 gotas de vinagre extravecchio
4 manzanas Grand Smith (temperatura fría)

ACABADO
Licuar las 4 manzanas Grand Smith. Reposar el líquido en un recipiente alto y bestrecho y dejar reposar en el congelador durante 5 minutos. Llenar 4 jeringuillas con la solución de manzana. Escudillar gota a gota en la solución de agua y cloruro y dejar cocer un minuto.
Colar y lavar el caviar en agua fría, escurrir y añadirle dos cucharadas de espuma de manzana que se ha dejado reposar en el congelador. Poner 25 gramos de caviar en cada lata. Sazonar con un poco de reducción de manzana, canela en polvo y 3 gotas de vinagre en cada lata. Tapar y servir.

COMENTARIO
Este plato fue presentado en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía en Noviembre de 2003 y en Madrid Fusión en Enero de 2004.

BIBLIOGRAFIA RELACIONADA

- **Celebrar el milenio con Arzak & Adrià**
- **El Bulli 1998-2002**
- **El Bulli 1993-1997**
- **Los postres de El Bulli**

www.libreriagastronomica.com



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

ATÚN EN ESCABECHE DE QUESO Y HIERBAS

Pepe Rodríguez - El Bohío



INGREDIENTES

1 lomo de atún rojo de 600 g
100 g de parmensano
400 g de leche de oveja
Aceite de oliva
1 cebolla
Ajos
Laurel
Pimienta negra
Clavo
Pimentón
Vinagre
Cebollino fresco
Hojas de ensalada
2 hojas de gelatina

PROCESO
Dorar el lomo de atún en aceite por todas sus caras y reservar.
Hacer un escabeche pochando las cebollas, el laurel, pimienta, clavo y ajos.
Añadir pimentón y agua, poner a punto de sal. Añadir el vinagre, colar y verter sobre el lomo de atún para que coja gusto.
Con una parte del escabeche gelatinizar un plato hondo.
triturar el cebollino con el aceite hasta obtener un aceite verde con mucha intensidad.
Triturar la leche con el queso hasta obtener una crema suave.

ACABADO
Verter un poco de crema de queso mezclado con el aceite aromatizado sobre la gelatina de escabeche. Colocar el atún troceado y encima las hierbas.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas del mes:

• Atún en escabeche de queso y hierbas
Pepe Rodríguez
• Caviar de manzana
Ferran Adrià
• Cigalas reales con "sôt-l'y-laisse"
Fermí Puig

LA HORA DE LA PAPADA

Reme Benavent



PAPADA

Ingredientes
2 papadas de cerdo, 2 nabos, 3 zanahorias, 1 puerro, 1 rama de apio, sal, pimienta en grano.

Proceso
Limpiar bien la piel de las papadas eliminando los pelitos con ayuda de un soplete o en un quemador. Luego, pasarlas por agua y ponerlas a cocer en una cazuela con agua hirviendo ligeramente salada, unos granos de pimienta y las verduras. Cocer a fuego medio durante 2 horas, espumando periódicamente y procurando que las papadas estén siempre cubiertas de agua. Al finalizar la cocción, dejarlas

reposar en el caldo hasta que se entibien. Después, colar y disponerlas en un molde con un peso encima para que haga presión. Cubrir con papel film y guardar en la nevera 24 horas.

SALTEADO

Ingredientes
75 g de orejones, 30 g de ciruelas pasas, 50 ml de marsala (vino dulce), 20 g de chistorra.

Proceso
Cortar a cuchillo en daditos pequeños los orejones, las ciruelas y la chistorra pelada. Calentar la chistorra en una sartén y hacer que suelte su propia grasa (cuidando de no quemarla). Añadir los orejones y las ciruelas, remover para que se impregnen bien e incorporar el vino. Dejar evaporar, retirar y reservar.

PURÉ DE HABICHUELAS

Ingredientes
250 g de habichuelas del ganchet, 75 g de chistorra, 1 cebolla, 2 zanahorias, 50 g de calabaza, 1 nabo, 1 puerro.

Proceso
Poner en remojo las habichuelas el día anterior. En una cazuela con agua fría poner al fuego las habichuelas con todos los ingredientes pelados y troceados menos la cebolla. En una sartén poner la cebolla pelada y partida por la mitad a lo ancho, a fuego medio hasta que se tueste. Darle la vuelta, dorarla por el otro lado e incorporarla al caldo de cocción. Cocer las habichuelas a fuego medio y con el agua que justo las cubra, añadiendo cuando lo necesite agua fría. Rectificar de sal y retirar del fuego cuando estén tiernas (aproximadamente 1 hora dependiendo del tipo de habichuelas). Pasar por el Thermomix hasta conseguir un puré aterciopelado y cremoso, no muy espeso. Si es necesario, añadir agua mineral. Reservar.

COL AZUL

Ingredientes
50 g de col lombarda

Proceso
Hacer una juliana con la col y, en un cazo con agua y mucha sal, cocer la col durante 7 minutos. Transcurrido este tiempo, la col tendrá un color azul eléctrico (gastronómicamente la col aporta poco a la receta, pero su contribución resulta muy estética, ya que rompe la línea de tonos marrones que predominan en el plato).

ENCURTIDOS

Ingredientes
3 pepinillos, 3 guindillas verdes en vinagre, 25 g de alcaparras, 3 dientes de ajos macerados.
Las 12, las 3, las 6 y las 9 horas: 100 g de chistorra.

Proceso

Picar finamente a cuchillo y por separado los ajos, pepinillos y guindillas. Añadir las alcaparras enteras y reservar en la nevera.

ACABADO
Al desmoldar la papada, nos quedará un rectángulo compacto. Cortarlo en cubos de 2 x 4 x 2 cm y dorarlos en una plancha o sartén sin aceite, bien separados para evitar que se peguen. Dorar por todos los lados, añadiendo una pizca de sal por cada lado.
Calentar en el horno el plato con dos cucharadas soperas de salteado en el centro, cortar 4 trozos de chistorra de 1,5 cm y marcar en la plancha. Disponer el puré de habichuelas caliente alrededor del salteado. Marcar un rectángulo por encima del puré con la reducción de aceto-miel. Distribuir los encurtidos y la chistorra por separado, formando lo que serían las horas de un reloj en el que la chistorra ocuparía las 12-3-6 y 9 horas. Disponer la papada bien dorada sobre el salteado y coronar con dos cebollinos que representan las manecillas del reloj.



apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Atún en escabeche de queso y hierbas
Pepe Rodríguez
• Caviar de manzana
Ferran Adrià
• La hora de la papada
Reme Benavent

CIGALAS REALES CON “SÔT-L’Y-LAISSE”

Fermí Puig - Drolma (Barcelona)



Desde el Drolma, templo gastronómico del Hotel Majestic (Barcelona), el chef Fermí Puig ofrece una muestra de la cocina que se desarrolla en sus fogones. La alta culinaria europea y la tradición catalana se alían en sus propuestas.

INGREDIENTES PARA DOS PERSONAS
4 cigalas de 150 g
8 “Sôt-l’y-laisse”*
1 manojo de rúcula
1 carcasa de pollo
1 cebolla
1 zanahoria
1 tomate maduro
100 g de trompetas de la muerte
2 dl de aceite de oliva

* Pequeño trozo de carne de ave ubicado en el hueco interior de los huesos iliacos, antes de la rabadilla.

PROCESO
Escaldar las cigalas. Separar la cabeza del tronco. Reservar el tronco.
Saltear las cabezas con aceite y presionarlas con un pasapurés para extraer su jugo. Reservar.
Limpiar las trompetas. Cocerlas en agua con sal y pimienta. Escurrirlas y saltearlas con aceite de oliva.
En un cazo, rehogar en aceite de oliva la carcasa de pollo troceada. Agregarle la cebolla, la zanahoria y el tomate cortados. Dorar todo y cubrir con agua. Dejar reducir 3/4 partes. Reservar.
Saltear el "Sôt-l'y-laisse" con aceite de oliva.
Triturar las hojas de rúcula con aceite de oliva. Pasar por un chino. Reservar.
Saltear los troncos de las cigalas.

ACABADO
Montar el plato disponiendo las setas en la base. Las cigalas encima. En los dos costados los "Sôt-l'y-laisse". Napar con un cordón de jugo del asado y otro de aceite de rúcula.



apicius.es

Las Recetas



LAS RECETAS DE COCINA Y SALADO

- Atún en escabeche de queso y hierbas Pepe Rodríguez

- La hora de la papada Reme Benavent

- Cigalas reales con "sôt-l'y-laisse" Fermí Puig

- Ensalada de mango y lubina ahumada Reme Benavent

- Pato con peras de Puigcerdà al vino Montse Estruch

- Solomillo de venado marinado en bayas de enebro con sus tres purés de verduras, jugo de frutas silvestres e infusión helada de romero Andrés Madrigal - Balzac (Madrid)

- Tiras de lubina, cebollino y gelatina de brodetto alla senigallese, con fideos de arroz Moreno Cedroni

- Ajoblanco con tartar de gambas marinadas en cebollino y menta Andrés Madrigal

- Algo crujiente para morder; el foie gras de pato natural... Michel Bras

- Tosta de mozzarella y trufa de verano Sergi Arola

- Tercipelo de tomate, pan con tomate y gamba Carme Ruscalleda

- Milhojas de rape, solomillo de ternera y tomates confitados Moreno Cedroni

- Escudella de foie con judías... Sergi Arola (La Broche)

- Gratin de cefalópodos... Sergi Arola (La Broche)

- Tarta de fresas y ruibarbo... Carlos Mampel (Siglo 21)

- Ensalada de regaliz, trufa y hongos. Joan Roca (El Celler de Can Roca)

- Anchoas, trufa y Merlot. Joan Roca (El Celler de Can Roca)

- Pies de cerdo con mozzarella. Tony Botella (TC-TB)

- Parmentier de calamares. Joan Roca (El Celler de Can Roca)

- Sopa de verduras. Juan Mari Arzak (Arzak)

- Caliente de mortadela. Tony Botella (TC-TB)

- Crujiente de mozzarella con frutos rojos. Sergi Arola (La Broche)

- Ajoblanco helado carabinero y lichis. Dani García (Tragabuches)

- Ensalada de mozzarella, cecina y mango. Sergi Arola (La Broche)

- Gazpacho de cerezas, nieve de queso fresco y anchoas. Dani García (Tragabuches)

- Falso sushi de bacalao con caramelo de berenjena y crema fría de ajo. J.C. García Ortiz (Café de París)

- Bacalao tibio con espinacas, crema de Idiazábal, piñones y reducción de Pedro Ximénez. Joan Roca (El Celler de Can Roca)

- Escalopa de foie de pato, brunoise de manzanas, pasas... Anne Desjardins (L'Eau à la Bouche)

- Mendreska de bonito con ajedrea y espina mentolada. Juan Mari Arzak

- Salteado de chipirón y picado de chipirón crudo. Juan Mari Arzak

- Huevo frito al parmigiano-reggiano. Tony Botella

- Carpaccio de gambas de Málaga con setas de temporada y caramelo salado de curry. José Carlos García Ortiz

- Vieiras con crema y pipas de calabaza. Joan Roca - El Celler de Can Roca

- Steak Tartar con helado de mostaza y crujiente de cebolla. Joan Roca - El Celler de Can Roca

- Méli-mélo de bogavante del Atlántico a la sémola de coliflor. Anne Desjardins - L'Eau à la Bouche

- Tomate relleno... Martín Berasategui

- Timbal de patata con pulpo. Jesús Serrano

- Tempura de hierbas aromáticas. Tony Botella

- Sopa de uvas con chicharrones de pato. Tony Botella

- Atún con escabeche de setas. Tony Botella

- Lubina con "trinxat" ibérico y jugo del asado. Tony Botella

- Bacalao con pimiento en tres texturas. Mey Hofmann

- Berenjenas a la suiza.

- Merluza con salsa al vino blanco

- Montaditos: caprichos vascos. Jesús y Mikel Santamaria

- Canelones de berenjena y bonito. Mey Hofmann

- Bacalao con pimiento en tres texturas. Mey Hofmann

- Huevo frito con patatas, espárragos, setas y chipirones. Mey Hofmann

- Ala de raya rellena de frutos secos
y orejones con salsa de anís. Mey Hofmann

- Ensalada de codorniz y foie en escabeche.Mey Hofmann

- Pichon con limón verde a la canela. Mey Hofmann

- Arroz de morcilla. Mey Hofmann

- Ala de raya rellena de frutos secos
y orejones con salsa de anís. Mey Hofmann

- Arroz de bacalao en salsa verde y pil-pil. Mey Hofmann

- Lasaña de foie con salsa de Oporto. Mey Hofmann

- Ensalada de queso de cabra, manzana y nueces. Mey Hofmann

- Pichón con abrigo de puerro, salsa de vino
y puré graso a la salvia. Juan Mari Arzak

- Snacks. Ramón Freixa

- Especialidades saladas para buffet. José Domingo Pardo

- Caprichos y montaditos. Jaume Urgellés

- Petits-fours salados. Daniel Álvarez y Carles Mampel

- Bocadillos. Ander Calvo y otros autores

- Bacalao guisado con verduras de invierno. Fermí Puig.

- Trío de quiches. Francisco Hidalgo.

- Soldaditos de Pavia.

- Ensalada tropical de verano.

- Gnocchi de ricotta y espinacas

- Sopa de queso al eneldo, sorbete de mango, lichis con agua de rosas y reducción al vinagre de Módena. Oriol Balaguer



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

ENSALADA DE MANGO Y LUBINA AHUMADA

Reme Benavent



Ingredientes para 4 personas

INGREDIENTES ENSALADA
Mesclum de lechugas
Flores comestibles (capuchinas, pensamientos, flor de guisante, tréboles...)

1 patata roja
1 mango en su punto de maduración
1 patata violeta

INGREDIENTES VINAGRETA
130 g de puré de mango
60 g de mermelada de melocotón
30 g de mostaza antigua
30 g miel
1 cucharada sopera de azúcar moreno
7 cucharadas soperas de vinagre de manzana
1/2 cucharada sopera de aceite de sésamo
150 g de aceite de oliva suave

INGREDIENTES LUBINA AHUMADA
2 lubinas de 200 g
50 g de virutas de madera para ahumar (haya, abedul...)

PROCESO VINAGRETA
Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una salsa homogénea y de textura melosa.

PROCESO PATATA ROJA
Pelar la patata y, con ayuda del pela patatas, tornearla para conseguir tiras lo más largas posibles. Freír a 140ºC dándole una forma cilíndrica con ayuda de unas pinzas de cocina.

PROCESO PATATA VIOLETA
Pelar y cortar a láminas con una mandolina. Freír a 140ºC.

PROCESO MANGO
Con una mandolina o un cortafiambres cortar finas láminas de mango. Reservar en la nevera.

PROCESO LUBINA AHUMADA
En una cazuela vieja poner un trozo de papel de aluminio que ocupe todo el fondo y parte de los laterales, encima disponer las virutas y poner a fuego medio bien tapada unos 5 minutos.
Limpiar las lubinas de vísceras y ponerlas enteras en un escurridor metálico que quepa dentro de la cazuela. Abrir la cazuela rápidamente, introducir el colador con las lubinas y volver a tapar. Cocer a fuego mínimo durante 25 minutos. Retirar las lubinas, comprobar que no estén crudas y filetearlas aún en caliente. Reservarlas en en recipiente cubiertas con aceite de oliva suave.

ACABADO
Disponer láminas de mango en la base el plato. Añadir el cilindro de patata y rellenar con el mesclum, trocitos de lubina y aliñar con la vinagreta. Coronar con patata violeta y flores comestibles. En el lateral poner dos medios filetes de lubina ahumada pintados con el aceite de la maceración. Decorar el plato con chips de patata violeta y láminas de mango.

BIBLIOGRAFIA RELACIONADA

• **Emoción en el Plato**. La trayectoria de la cocinera Reme Benavent recogida en 45 recetas originales, arriesgadas,modernas y muy ligeras, realzadas por bellas fotografías.

www.libreriagastronomica.com



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Ensalada de mango y lubina ahumada
Reme Benavent
• Solomillo de venado marinado en bayas de enebro con sus tres purés de verduras, jugo de frutas silvestres e infusión helada de romero
Andrés Madrigal - Balzac (Madrid)

PATO CON PERAS DE PUIGCERDÀ AL VINO

Montse Estruch



INGREDIENTES MAGRET DE PATO
2 magrets de pato

INGREDIENTES PERAS AL VINO
1 l de vino D.O. Priorat
200 g de azúcar
1 rama de vainilla
6 granos de pimienta negra
c.s. de piel de limón
c.s. de piel de naranja

PROCESO MAGRET DE PATO

Marcar en una paellera el magret e ir retirando toda la grasa que se desprenda. Dejar 3 minutos por el lado de la piel y un minuto por el lado contrario. Retirar y reservar.

PROCESO PERAS AL VINO

Incorporar todos los ingredientes excepto las peras. Dejar hervir durante 30 minutos. Añadir las peras y dejar cocer durante 30 minutos más. Dejar que se enfríe.

SALSA DE VINO

Reducir la salsa de las peras que se habrá colado junto al fondo de la carne (salsa untuosa y brillante).

ACABADO

Cortar el magret de pato a la medida deseada. Dar un golpe de horno durante 2 minutos. Colocar en el plato junto a una ramita de berro. Servir la pera, cortada en pequeños trozos y acabar con la salsa de vino del Priorat.

BIBLIOGRAFIA RELACIONADA

• **Saveurs de Chasse**. Una completa visión del mundo de la caza para los amantes de la gastronomía y de la naturaleza

www.libreriagastronomica.com



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas del mes:

• Ensalada de mango y lubina ahumada
Reme Benavent
• Pato con peras de Puigcerdà al vino
Montse Estruch

SOLOMILLO DE VENADO MARINADO EN BAYAS DE ENEBRO CON SUS TRES PURÉS DE VERDURAS, JUGO DE FRUTAS SILVESTRES E INFUSIÓN HELADA DE ROMERO

Andrés Madrigal • Balzac (Madrid)



INGREDIENTES PARA 4-6 PERSONAS

800 g de solomillo de venado (ciervo)
1 l de buen vino tinto
1/4 l de brandy
bayas de enebro
2 escalonias
1 bouquet garni pequeño

PARA LOS PURÉS

100 g de bróculi
100 g de coliflor
100 g de remolacha

1/4 l de aceite de oliva virgen D.O. Siurana
sal y pimienta blanca del molino
6 tomates maduros

PARA LA SALSA
200 cl de jugo de venado
50 g de bolitas de arándanos rojos
100 g de grosellas
50 g de frambuesas

PARA LA INFUSIÓN HELADA DE ROMERO
1/2 l de infusión de romero
450 g de jarabe
100 g de glucosa
3 claras de huevo
zumo de 2 limones

PROCESO
Macerar el ciervo durante 24 horas. Transcurrido ese tiempo, escurrirlo.
Cocer las verduras por separado y escurrir.
Emulsionar por la Thermomix y rectificar el sazonamiento.
Brasear 3 minutos. Rociar bien de aceite y dejar dorar. Reservar.
Enfriar la infusión, añadir batido el jarabe, el limón, la glucosa y las claras de huevo montadas a punto de nieve. Llevar todo a la sorbetera durante 30 minutos. Reservar en el congelador.

ACABADO Y PRESENTACIÓN
Recuperar el jugo del braseado en un sauter. Añadir el jugo de venado y los frutos rojos. Dejar reducir y rectificar el sazonamiento.
Formar quenefas de verduras en el ala del plato. Cortar el solomillo en 4 medallones no muy pronunciados y, por último, la infusión helada de romero. Decorar con hierbas aromáticas y frutos rojos. Servir inmediatamente.

C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas del mes:

• Ajoblanco con tartar de gambas marinadas en cebollino y menta
Andrés Madrigal

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

TIRAS DE LUBINA, CEBOLLINO Y GELATINA DE BRODETTO ALLA SENIGALLESE, CON FIDEOS DE ARROZ

Moreno Cedroni • La Mandonnina del Pescatore



LUBINA

Ingredientes	
Lubina salvaje	800 g
Cebollino	5 u
Aceite a la guindilla	c.s.

Proceso
Escamar, limpiar y hacer filetes de la lubina. Reservar la cabeza y los espinazos limpios para el brodetto y reservar los filetes en la nevera.

GELATINA Y SALSA DE BRODETTO

Ingredientes

Aceite de oliva extravirgen	1,5 dl
Cebolla blanca picada	30 g
Ajo	5 g
Tomillo	5 g
Guindilla	1 g
Vinagre de vino blanco	3 cl
Espinazos y cabeza de lubina	500 g
Pulpa de tomate en daditos	150 g
Caldo de pescado	3 dl
Sal	5 g

Proceso

Para el brodetto, calentar el aceite en una sartén y freir la cebolla, el ajo, el tomillo y la guindilla. Rociar con el vinagre, hacer evaporar y añadir los espinazos y la cabeza de lubina. Mezclar y agregar la pulpa de tomate, el caldo de pescado y la sal. Cocer a fuego lento durante unos 15 minutos, luego pasar por el tamiz y colar. El colágeno de la cabeza y de los espinazos hará condensar la gelatina.

FIDEOS DE ARROZ

Ingredientes

Fideos de arroz	100 g

Proceso

Cocer los fideos hasta que estén al dente, enfriar con agua y hielo. Aliñar con un poco de gelatina tibia de brodetto, hasta que se obtenga una salsa lo suficientemente espesa.

Acabado

Cortar los filetes de lubina y la gelatina en pequeños paralepípedos y alternar los trozos hasta componer en cada plato una falsa brocheta. Crear una corona con los fideos, y rociar con el aceite a la guindilla enriquecido con el cebollino picado.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Tiras de lubina, cebollino y gelatina de brodetto alla senigallese, con fideos de arroz
Moreno Cedroni

ajoblanco con tartar de gambas marinadas en cebollino y menta

Andrés Madrigal • Balzac (Madrid)



Andrés Madrigal, chef y propietario de los restaurantes Balzac y Azul Profundo de Madrid, sugiere este plato.

Esta receta se puede encontrar en su libro "La Cocina de Andrés Madrigal".

ACEITE DE OLIVA PERFUMADO CON CEBOLLINO Y MENTA

Ingredientes

Aceite de oliva virgen	1,5 l
Cebollino muy fresco	30 g
Menta recién cortada	15 g
Sal gorda machacada	10 g

Proceso

Emulsionar a 65° C el aceite con las hierbas aromáticas. Pasar por un chino y dejar reposar durante 1 hora. Guardar en un recipiente hermético en lugar frío. (Utilizar solamente la cantidad indicada para esta receta y reservar el resto).

AJOBLANCO CON TARTAR DE GAMBAS

Ingredientes (4 personas)

Almendras crudas	150 g
Fumet de pescado	1 l
Dientes de ajo hervidos 3	2u
veces	200 cl
Aceite de oliva virgen extra	120 g
Pan blanco	200 g
Gambas blancas	10 cl
Aceite de cebollino y menta	1 u
Cebolleta	c.s.
Sal y pimienta blanca molida	1 u
Manojo de menta y ciboulette	

Proceso

La víspera: picar las gambas peladas en brunoise, salpimentar y dejar marinar al menos 12 horas en la nevera, con el aceite de cebollino y menta. Añadir la cebolleta muy picada y mezclar con el tartar. Emulsionar las almendras, el pan blanco remojado en el fumet de pescado, los dientes de ajo, sin el germen, con el aceite de oliva. Obtener una crema muy fina. Rectificar sazonamiento.

Acabado

En una copa de cocktail, depositar una cucharada de tartar de gambas y verter con mimo el ajoblanco para que se mezclen los ingredientes con armonía.
Decorar con un capullo de menta y bastones de ciboulette. Rociar en lo alto con un poco de aceite de oliva virgen extra.

BIBLIOGRAFIA RELACIONADA

• **La Cocina de Andrés Madrigal.** Una cocina de autor muy personal, que no deja a nadie indiferente. Sugerentes donde las haya, las recetas de este libro constituyen un verdadero placer para los sentidos.

www.libreriagastronomica.com



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Tosta de mozzarella y trufa de verano
Sergi Arola
• Tercipelo de tomate,
pan con tomate y gamba
Carme Ruscalleda
• Milhojas de rape, solomillo
de ternera y tomates confitados
Moreno Cedron

ALGO CRUJIENTE PARA MORDER: EL FOIE GRAS DE PATO NATURAL, SÉSAMO-SAL, PURÉ DE ALUBIAS Y ALBARICOQUES, VINAGRE, HOJAS INSÓLITAS Y PISTILOS DE FLOR

Michel Bras



Foto: Christian Palis y Jean-Pierre Trébosc,
con la autorización de Éditions du Rouergue.

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS

FOIE GRAS DE PATO

Ingredientes

Foie gras de pato	2 u
Sal	c.s.

Proceso

Poner los foie gras en remojo en agua templada con sal durante unas 3 h. Transcurrido este tiempo, separar los 2 lóbulos de cada foie. Quitar los nervios con cuidado para que no se desgarren. Colocar los foie gras en una placa y salarlos uniformemente (13 g de sal por kilo). Reservarlos en el frigorífico durante 24 h cubiertos con film transparente. Al día siguiente, cocer los foie gras en el horno a 70° C hasta que el interior alcance una temperatura de 45° C. Al sacarlos del horno, escurrir el exceso de grasa y dejar enfriar ligeramente a temperatura ambiente durante unos minutos. Posteriormente colocar los lóbulos grandes en el fondo de un tarro, con la parte abierta de cada lóbulo hacia arriba. Irlos disponiendo uno encima de otro hasta colocar el último, con la parte lisa hacia arriba. Prensarlos con una plancha pequeña del tamaño del tarro con un peso encima y conservar en frío durante 72 h.

SÉSAMO-SAL (GOMASIO)

Ingredientes

Sésamo	c.s.
Sal	c.s.

Proceso

Tostar el sésamo en seco en una sartén. Dejar enfriar y triturar con un 15% de sal.

VINAGRE

Ingredientes

Vinagre de vino tinto	30 cl
Azúcar mascabado	60 g

Proceso

Poner el azúcar y el vinagre en un cazo de fondo grueso. Llevar a ebullición y dejar reducir hasta obtener la consistencia de un almíbar.

LÁMINAS DE PATATA

Ingredientes
Patatas
Mantequilla clarificada
Sal fina

Proceso
Pelar 2 patatas grandes y lavarlas. Cortarlas en láminas finas con una mandolina. Colocarlas sobre una hoja de papel sulfurizado, superponiéndolas de modo que cada lámina cubra una tercera parte de la anterior. Formar líneas rectas de 6 cm de ancho. Pintarlas con mantequilla clarificada y condimentarlas con sal fina. Secar en el horno a 140° C hasta que adquieran un bonito tono dorado. Al sacar las patatas del horno, cortarlas en rectángulos de 4 x 8 cm. Dejar enfriar y guardar dentro de un recipiente hermético en un lugar seco. En caso de quedar demasiado blandas, se pueden secar un poco más en el horno.

HOJAS INSÓLITAS Y FLORES

Ingredientes

Surtido de hojas de ensalada y hierbas del tiempo

Proceso
Limpiar, lavar y rehidratar un surtido de hojas del tiempo: ficoide glacial, álsine, plantago, valeriana phu, cebollino, pimpinela, rau ram, balsamita… Y las flores: monarda, tanaceto, berro de Para, capuchina…

PURÉ DE ALUBIAS Y ALBARICOQUES

Ingredientes

Albaricoques semiconfitados	100 g
Alubias frescas	100 g
Hueso de jamón	1 u
Cebolla	1 u
Hierbas aromáticas, 1 ramillete	c.s.
Vinagre	c.s.
Sal	

Proceso
Cocer los albaricoques semiconfitados en agua hirviendo o al vapor.
Aparte, cocer las alubias con un hueso de jamón, una cebolla y un ramillete de hierbas.
Escurrirlas una vez cocidas. Triturar en caliente junto con los albaricoques. Pasar el puré por el tamiz para que quede bien fino. Sazonar con sal y añadir unas gotas de vinagre si está demasiado dulce. Reservar en frío.

Acabado
Cortar una tajada de foie gras en sentido vertical, es decir, de 3 x 6 cm. Esparcir un poco de gomasio por encima. Hacer un emparedado con la tajada de foie entre dos láminas de patata. Repetir la operación adosando otra tajada de foie gras y otra lámina de patata.
En el fondo del plato, trazar una línea de puré de alubias y albaricoques y de

reducción de vinagre. Disponer el foie gras verticalmente y acompañar con las ensaladas y las hojas insólitas condimentadas creando volumen. Adornar el plato con los pistilos de flores.

BIBLIOGRAFIA RELACIONADA

• **"Bras".** El libro de un cocinero en su madurez creativa. Una invitación a compartir el fascinante universo de Michel Bras. Premio La Mazille en el Salon International du Livre Gourmand, Périgueux 2002

www.libreriagastronomica.com



apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Algo crujiente para morder; el foie gras de pato natural...
Michel Bras
• Tercipelo de tomate, pan con tomate y gamba
Carme Ruscalleda
• Milhojas de rape, solomillo de ternera y tomates confitados
Moreno Cedron

TOSTA DE MOZZARELLA CON TRUFA DE VERANO Y PICADA DE ORÉGANO FRESCO

Sergi Arola



INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS

TOSTA

Ingredientes

Mozzarella	1 bola
Pan de chapata	c.s.
Trufa de verano	10 g
Diente de ajo	1 u
Tomates pera	2 u
Rucola	100 g

Proceso

Cortar el pan en forma de tosta y darle color en el tostador, untándolo luego con el ajo y el tomate. Cortar en láminas la bola de Santa Lucia y la trufa. Limpiar bien las hojas de rucola y reservar en agua con hielo.

PICADA

Ingredientes

Orégano fresco, 1 manojo	
Aceite de oliva virgen extra	c.s.
Piñones tostados	50 g
Avellanas	20 g
Perejil fresco, 1/2 manojo	
Sal	c.s.
Diente de ajo frito	1 u

Proceso

Poner todos los ingredientes, menos el aceite, en el vaso de la batidora y triturar, a la vez ir añadiendo aceite poco a poco hasta que monte.

Acabado

Montar sobre la tosta de pan escalonadamente las láminas de Santa Lucia y la trufa, poner encima un bouquet de rucola con aceite de oliva. Disponer en el plato un poco de picada, extenderla con la ayuda de una cuchara.
Se puede servir en frío o en caliente, pasando la tosta unos minutos en el grill del horno.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Algo crujiente para morder; el foie gras de pato natural...
Michel Bras
• Tosta de mozzarella y trufa de verano
Sergi Arola
• Milhojas de rape, solomillo de ternera y tomates confitados
Moreno Cedron

TERCIOPELO DE TOMATE, PAN CON TOMATE Y GAMBA

Carme Ruscalleda



TERCIOPELO
Un kilo de tomate, maduro pero firme (y que haya tomado el sol). Se quita el rabillo, se enjuaga. Se corta en trozos y se pone en un cacharro grande donde se pueda triturar bien todo el volumen del tomate. Se pone un diente de ajo pequeño, una cebolleta, medio pimiento verde, 100 ml de aceite refinado 4.0, 200 ml de aceite extra virgen, 25 ml de vinagre balsámico y 10 ml de vinagre de jerez, sal y pimienta, 2 migas de pan remojadas y una cucharadita de mostaza de grano antigua. Se tritura. Se debe triturar muy bien, a punto de puré. Se prueba y se rectifica de sal y pimienta. Se cuela con un colador fino. Se reserva en fresco.

GELATINA DE ALBAHACA
Se escaldan, durante 15 segundos, con un agua bien salada, 50 g de albahaca y 25 g de perejil. Se escurre y se refresca en seguida con agua y hielo, para detener la

cocción. Se escurre de nuevo. Se trituran las hojas con 120 ml de agua mineral. Se cuela. Se añaden 2 láminas de gelatina. Se cogen las láminas, se tienen con agua, hasta que se ablandan, se cogen con la mano y se escurren, no del todo. Se ponen en un cazo. Las acercamos a un fuego suave, sólo para observar que este paño mojado y transparente que es la gelatina, en contacto con el calor, se licua. Se aparta del fuego, se añade el triturado de hierbas y agua, se revuelve y se sala. Se vuelve a colar y se guarda en un túper donde el líquido no ocupará más de un centímetro de altura. Nos quedará de un color verde esmeralda. Se guarda en la nevera, para que cuando haya que utilizarla tenga el grosor adecuado para poderla cortar en cubos.

MÁS ALLÁ DE LA RECETA:
JALEA DE MENTA, DE CEREZAS, DE CANELA

Con un procedimiento similar al de esta gelatina, podemos preparar jalea, de consistencia más blanda, para acompañar postres en casa. De entre los numerosos sabores que podríamos elegir, escogemos: menta, cereza y canela.

Si optamos por la menta, necesitamos 50 g, y la escaldaremos tal como hemos hecho con la albahaca. Se escurre y se refresca. El agua mineral se debe sustituir por un jarabe (250 ml de agua mineral y 40 g de azúcar), que debe romper el hervor y se debe dejar enfriar. Una vez frío, se tritura la menta, se cuela y se añaden 2 láminas y media de gelatina. Y se reproducen los pasos seguidos con la gelatina de albahaca. No tomará cuerpo como la gelatina, quedará con una consistencia de jalea.

Si decidimos hacer una jalea de cerezas, debemos deshuesar las suficientes para obtener 250 g de carne limpia. Las tenemos que mezclar con 75 g de azúcar, el zumo de medio limón y 100 ml de agua mineral. Esta mezcla se deja tapada, macerándose, durante 4 horas. Pasado este tiempo, se debe cocer durante 5 minutos. Se cuela. Para 150 ml de este jugo obtenido de la cocción, se añaden 25 ml de zumo de limón y tres cuartos de lámina de gelatina, siguiendo el mismo procedimiento que hemos visto con la albahaca.

Si queremos hacer jalea de canela, necesitaremos 250 ml de agua mineral y 40 g de azúcar. Se rompe el hervor del jarabe habiendo incorporado una finísima piel de limón, se aparta y se pone media rama bien rota de canela. Dejamos infusionar. Como no ha hervido, los aromas se fijarán. Se cuela y se procede a añadir la gelatina para conseguir el punto deseado de jalea.

Tendremos a punto 3 jaleas para acompañar postres. La de menta, la podremos combinar con melocotón de viña. La de cerezas, con requesón. La de canela y limón, con un helado de huevo (un biscuit glacé), con lo cual tendremos todos los elementos de la crema catalana.

MIGA DE PAN

Se corta de la rebanada un cuadrado de tres por tres, sin corteza. Se tuesta ligeramente, para que, como debe azucararse, no nos quede blando y tenga consistencia. Se reserva.

GAMBA

La parte de la cola se hierve con agua de mar hirviendo, se ponen las colas dentro, durante 15 segundos, se sacan con una araña (una espumadera de reticulado muy amplio). Se refresca sobre el mármol para detener la cocción o con agua helada de mar. Se pela y se reserva.

Acabado

En un plato hondo a temperatura ambiente, cubrimos generosamente el fondo con el tomate aterciopelado. Ponemos unas cuantas hojitas de albahaca. Y 3 cubos de albahaca. Se ralla un tomate y con una cuchara se pinta el pan tostado con la ralladura y se aliña con un buen aceite extravirgen y sal gorda. Los cuadrados se dejan derechos, para que no se impregnen de líquido, si no es de la parte más delgada. Debemos tener preparada agua hirviendo, preferiblemente de mar. Se añaden las gambas. 3 segundos. Se sacan con una araña y se ponen un instante en un plato con papel absorbente, para que no suelten agua al plato. Y se reparten en el plato hondo encima del terciopelo. A gusto de cada cual.



apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Algo crujiente para morder; el foie gras de pato natural...
Michel Bras
- Tosta de mozzarella y trufa de verano
Sergi Arola
- Tercipelo de tomate, pan con tomate y gamba
Carme Ruscalleda

MILHOJAS DE RAPE, SOLOMILLO DE TERNERA Y TOMATES CONFITADOS

Moreno Cedroni



PARA 4 PERSONAS

ARROZ POR SUSHI

Ingredientes

Arroz Vialone Nano	120 g
Agua	1,5 dl
Vinagre de vino blanco	1 cl
Azúcar	3 g
Sal	2 g

Proceso

Poner el arroz (sin lavarlo) en una cazuela baja y verter el agua fría. Llevar a hervor y dejar cocer a fuego lento unos 20 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar unos 10 minutos. Mientras, calentar el vinagre hasta que se disuelvan el azúcar y la sal. Verterlo sobre el arroz, mezclar y dejar enfriar.

MILHOJAS DE RAPE

Ingredientes

Rape, ya limpio	375 g
Aceite extravirgen de oliva	8 cl
Sal y pimienta	c.s.

Proceso

Cortar el rape en lonchas de unos 20 gramos cada una, y después en daditos pequeños. Aliñar con el aceite, la sal y la pimienta.

SOLOMILLO DE TERNERA

Ingredientes

Solomillo de ternera	100 g
Alga nori, picada	1 u

Proceso

Limpiar el solomillo retirando la grasa eventual. Cortarlo en cuatro lonchas y después en daditos pequeños. Sazonar con aceite, sal, pimienta y una pizca de alga picada.

TOMATES CONFITADOS

Ingredientes

Tomates de grapa maduros	400 g
Corteza de limón rallada	1 g
Tomillo	1 g
Aceite extravirgen de oliva	7,5 cl
Sal	c.s.

Proceso

Aclarar los tomates, quitar la piel y las semillas. Cortar unas rodajas de 2 cm de diámetro. Ponerlas en una fuente de pyrex con aceite, tomillo, corteza de limón y una pizca de sal. Hornear a 100° C, por una hora.

SALSA "POTACCHIO"

Ingredientes

Mejillas y pulpa de cabeza de rape	50 g
Tomates cherry	c.s.
Ajo	1 g
Caldo de pescado	2 dl
Romero	c.s.
Vino blanco seco, 1 cucharada	
Aceite extravirgen de oliva	2,5 cl

Proceso

Calentar el aceite con el ajo y el romero, dorar las mejillas y las partes pulposas de la cabeza de rape. Rociar con el vino blanco, añadir los tomates y el caldo, y cocerlos durante quince minutos. Luego, licuar y pasar por el tamiz.

Acabado

Montar capas de arroz, carne, tomate y recubrir con el arroz, una capa de rape y tomate encima. Rociar con la salsa en potacchio, y sazonar con pimenta machacada y aceite extravirgen afrutado.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Gratin de cefalópodos...
Sergi Arola (La Broche)
• Tarta de fresas y ruibarbo...
Carlos Mampel (Siglo 21)

ESCUDELLA DE FOIE CON JUDIAS DE SANTA PAU, BUTIFARRAS Y FOIE CON CRUJIENTE DE PUERRO

Joan Roca - El Celler de Can Roca (Gerona)



CALDO

Ingredientes

Gallina	1/2 u
Morcillo de ternera	1/2 u
Col	100 g
Huesos de rodilla de ternera	250 g
Butifarra blanca	100 g
Butifarra negra	100 g
Zanahoria	1/2 u
Cebolla pequeña	1 u
Garbanzos	200 g
Patata pequeña	1 u
Sebo ibérico	100 g

Proceso

En una marmita poner cubierto de agua fría al fuego la gallina, el morcillo y los huesos. Cuando rompa a hervir, escurrir y cambiar el agua de nuevo, esta vez introducir todos los ingredientes y en cuanto hierva bajar el fuego al mínimo y dejar cocer muy lentamente durante 12 horas añadiendo agua si fuera necesario, siempre fría, para que no se seque. Escurrir y reservar en la nevera, al día siguiente extraer la capa de grasa y pasar por una estameña.

PELOTA

Ingredientes

Carne picada de ternera	250 g
Carne picada de cerdo	250 g
Huevo	1 u
Dientes de ajo picados	2 u
Perejil picado	1 c
Pan chapata, 1 rebanada	
Leche	1 dl
Harina	40 g
Caldo de escudella	1 l
Sal y pimienta recién molida	

Proceso

Mezclar en un bol la carne picada con el pan previamente a remojo en leche, el huevo, el ajo, el perejil picado y la harina. Amasar y sazonar, colocar sobre papel film y hacer un turulo atándolo por los extremos con hilo de bridar. Envolver en papel de aluminio y pincharlo con una aguja, sumergirlo en el caldo de la escudella a fuego lento pero hirviendo durante 30 minutos. Retirar y dejar enfriar antes de abrir.

JUDIAS

Ingredientes

Judías de Santa Pau	300 g
Bouquet garní	1 u
Agua	2 l
Zanahoria	50 g
Cebolla	50 g
Blanco de puerro	30 g
Dientes de ajo	2 u

Proceso

Confeccionar un bpuquet garní y disponer del puerro, ceboola, zanahoria y ajo. Introducir todo en una cazuela y cubrir de agua fría, poner a fuego, en cuanto rompa a hervir desespumar y bajar al mínimo. Dejar cocer lentamente durante 5 horas, añadiendo agua de vez en cuando evitando que se seque. Transcurrido el tiempo comprobar que están blandas y dejar enfriar en su propio caldo.

GUARNICIÓN

Ingredientes

Puerro en julianan fina	1/2 u
Foie seco	300 g
Col en dados	100 g
Butifarra blanca del Perol	80 g
Butifarra negra	80 g
Aceite oliva 0,4°	2 c
Perejil picado	1 c

Proceso

Coger las butifarras y cortar en pequeños dados y la col en dados más grandes, escaldar en agua con sal, refrescándola en agua helada. Cortar en juliana muy fina el puerro y reservarlo en agua y hielo, escurrir en papel y a continuación freir en abundante aceite de oliva a180° C sin que coja color, sino amargará. Sazonar y reservar sobre el papel absorvente.

Acabado

En una sartén saltear las butifarras, la col y las judías con un chorrito de aceite de ajo, echar en una cocot y desglasar la sartén con caldo de escudella reduciéndolo a la mitad. Añadir a la cocot y calentar, cortar la pelota en rodajas de 1 cm de alto, cortar con el molde redondo de 5 cm e introducir en el centro de la cocot. marcar el medallón de hígado ed pato en una sartén muy caliente, con una ligera capa de sal fina en el fondo, dorándolo bien por ambas caras y colocarlo encima de la pelota, dar un golpe de calor en la salamandra, retirar y espolvorear con perejil picado. Sale con el puerro frito aparte.



Las Recetas del mes:

• Escudella de foie con judías...
Sergi Arola (La Broche)
• Tarta de fresas y ruibarbo...
Carlos Mampel (Siglo 21)

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

GRATIN DE CEFALÓPODOS Y NÍSCALOS CON SORBETE DE ALL I OLI

Sergi Arola - La Broche (Madrid)



CEFALÓPODOS

Ingredientes

Pulpitos	20 u
Níscaros "tapón"	16 u
Sepia	200 g
Aceite de ajo	2 c
Agua	3 dl
Perejil picado	2 c

SORBETE

Ingredientes

Dientes de ajo	3 u
Agua	100 g
Aceite de oliva virgen	250 g
Estabilizante	7 g
Sal	c.s.

OTORS INGREDIENTES

Ingredientes

Perejil frito	
Perejil picado	1 c
Ajo picado	1/2 c
Aceite de oliva 0,4°	
Manojo de perejil	
Hielo	
Sal	

Proceso
Limpiar los pulpitos reservando el interior, separar las patas de los cuerpos e insertarlos en una brocheta metálica de cinco en cinco.
Para el sorbete, blanquear desde agua fría en tres ocasiones los dientes de ajo y confitarlos en el aceite de oliva lentamente sin que cojan color. Levantar el agua con el estabilizante, dejar atemperar y triturar en thermomix con los ajos añadiendo lentamente el aceite de confitarlos. Rellenar un vaso de paco-jet y congelar en el abatidor antes de pasarla.
Para la salsa, saltear los interiores de los pulpitos con el aceite de ajo, mojar con agua y dejar cocer lentamente durante 20 minutos. Pasar por el fino sin presionar y ligar. En el momento ed servir añadir el perejil picado y sazonar.
Limpiar los níscalos, saltearlos y sazonar justo antes de emplatar.
Para la emulsión de perejil, escaldar en agua y sal lo que resulte de medio manojo deshojado y enfriar con agua helada. Triturar en thermomix y añadir si precisa agua de haber escaldado, sazonar, colar y ligar.

Acabado
En un plato hondo colocar los níscaros y cubrirlos con la salsa de tinta. Gratinar, dibujar alrededor con la ayuda de un biberón el cordón de jugo de perejil, colocar encima una hoja de perejil frito. Aparte marcar la brocheta de pulpitos con aceite

y sal fina a la plancha y emplatar ligeramente bañado con aceite de ajo con perejil y sal Maldon. En una cuchara china y plato aparte, una quenelle de sorbete de all i oli.

BIBLIOGRAFIA RELACIONADA

• **“Dos horas con Sergi Arola”**. Sus inicios, su trayectoria, sus logros, su filosofía, sus proyectos y sus recetas. Sergi lo cuenta todo en dos horas.

• **“En la cocina de Sergi Arola”**. Crónica de la trayectoria personal y profesional de Arola y recetario significativo de su cocina en La Broche.

www.libreriagastronomica.com



apicius.es



Las Recetas del mes:

• Escudella de foie con judías...
Sergi Arola (La Broche)
• Gratin de cefalópodos...
Sergi Arola (La Broche)

TARTA DE FRESAS Y RUIBARBO AL AROMA DE FRESAS

Carlos Mampel - Siglo 21



MERENGUE AL AROMA DE ROSAS

Ingredientes	
Claras de huevo	180 g
Azúcar lustre	300 g
Azúcar	40 g
Agua de rosas	
Sevarome, 4 gotas	
Colorante rojo en polvo Sevarome	c.s.
Pétalos de rosa caramelizados	c.s.

Proceso

Colocar las claras y los azúcares al baño maría y calentar sin dejar de mezclar hasta que la preparación alcance una temperatura de 55-60° C, hasta que se disuelva. Retirar la mezcla del fuego y colocarla en la batidora, batir hasta que esté fría. Añadir el color y el agua de rosas.
Escudillar bastoncillos sobre un tapete de silicona y espolvorear con los pétalos de rosa caramelizados. Cocer en el horno a 100-110° C.

PREPARACIÓN MAZAPÁN-RUIBARBO

Ingredientes	
Mazapán 50%	150 g
Huevos	50 g
Nata lÍquida	60 g
Zumo de limón	25 g
Piel de limón	1/2 u
Nuez moscada	1 g
Harina	15 g

Proceso
Mezclar por orden de formulación, procurando evitar que el mazapán haga grumos. Verter sobre el ruibarbo salteado y cocer a 180° C.

RUIBARBO SALTEADO

Ingredientes	
Ruibarbo	200 g
Azúcar	25 g

Proceso
Cortar el ruibarbo en trozos de 15 mm. Calentar una sartén y añadir el ruibarbo y seguidamente el azúcar. Saltear ligeramente, justo hasta que el ruibarbo se ablande un poco y escurrir. Colocar el ruibarbo en el fondo de la tarta sablée precocida.

PASTA SABLÉE

Ingredientes	
Harina	1.000 g
Mantequilla	600 g
Flor de sal	20 g
Azúcar	25 g
Azúcar de vainilla	25 g
Yemasg	40 g
Leche	200 g

Proceso
Proceder como de costumbre. Reservar en frío 12 horas y utilizar.
Nota
El azúcar de vainilla es un azúcar pulverizado con vainas de vainilla (1% de vainilla).

Montaje
Una vez cocida la tarta, pasar una ligera capa de crema pastelera encima del fondo cocido. Colocar las fresas engelatinadas y terminar con los bastoncillos de merengue y rosas. Servir a temperatura ambiente.

BIBLIOGRAFIA RELACIONADA

• **"Siglo 21"**. Ocho jóvenes maestros pasteleros encaran el nuevo siglo con un espectacular compendio de ideas y creaciones de vanguardia. Turrones, Postres de restauración, Bombones, Piezas artísticas, Visión actual de la tradición, Tartas, Semifríos, Helados, Snacks y Petits-fours, convierten esta obra en una eficaz herramienta de tra

www.libreriagastronomica.com



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas del mes:

ENSALADA DE REGALIZ, TRUFA Y HONGOS

Joan Roca - El Celler de Can Roca (Gerona)



Ingredientes	
Trufa negra	1 u
Manojo de brotes tiernos de remolacha	1 u
Manojo de brotes tiernos de espinacas	1 u
Remolacha	1 u

HONGOS A LA SAL

Ingredientes

Hongos pequeños	3 u
Sal	300 g

GELATINA DE REGALIZ

Ingredientes

Agua mineral	2 dl
Tronco de regaliz	1 u
Cola de gelatina	1 u
Sal Maldón	c.s.

Proceso

Abrir el tronco de regaliz en 4 partes. Calentar el agua y dejar infusionar el regaliz. Colar, volver a calentar y añadir la cola de gelatina previamente remojada. Dejar enfriar.

Limpiar los hongos y cubrirlos con sal. Dejar que permanezcan cubiertos durante 30 minutos.

Limpiarlos de sal y cortar en láminas muy finas.

Pelar y cortar en dados la remolacha, cocerla en agua y sal, enfriar y reservar.

Limpiar las hojas tiernas de espinacas y de remolacha.

Limpiar la trufa y laminarla en finas lonchas.

Acabado

Montar la ensalada en plato sopero colocando una cucharada de gelatina de regaliz en el fondo y el resto de los ingredientes por encima, aliñar con el aceite de trufas y un poco de sal Maldón.



apicius.es

Las Recetas del mes:

ANCHOAS, TRUFA Y MERLOT

Joan Roca - El Celler de Can Roca (Gerona)



ESPUMA DE ANCHOAS

Ingredientes

Filetes de anchoa	4 u
Nata líquida	0,25 l
Agua mineral	1 dl
Cola de gelatina	1 u

Proceso

Limpiar los filetes de anchoas.
Calentar el agua, añadir la cola de gelatina remojada, los filetes de anchoa y triturar. Dejar atemperar.
Montar la nata líquida. Mezclar con el puré de anchoas. Dejar enfriar.

GELATINA DE MERLOT

Ingredientes

Vino de Merlot envejecido	2 dl
Agar-agar en polvo	1 g

Proceso

Calentar el vino, añadir el agag-agag en polvo. Mezclar bien y dejar enfriar en una superficie plana, procurando que quede un grosor de 3 mm aproximadamente.

ACEITE DE CHAMPIÑONES

Ingredientes

Aceite de oliva	1 dl
Perifollo picado, 1 cucharada	
Piñones cortados, 1 cucharada	

Proceso

Calentar el aceite y freir los piñones, cuando estén tostados retirar del fuego y dejar enfriar. Añadir el perifollo picado.

Otros ingredientes

Ingredientes

Filetes de anchoas	2 u
Trufas negras	2 u

Acabado

Cortar la trufa en rodajas finas. Cortar los filetes de anchoa en dados. Cortar las gelatinas de Merlot en dados.
Montar entre dos rodajas de trufas una quenelle de espuma de anchoas. Sobre cada montadito de trufas y anchoas colocar un dado de Merlot y uno de filete de anchoa.
Montar el plato aliñándolo con aceite de piñones.

apicius.es

Las Recetas del mes:

PIES DE CERDO CON MOZZARELLA

Tony Botella - TC•TB (Barcelona)



Ingredientes

Pies de cerdo	1 u
Nata líquida	1 dl
Setas	50 g
Parmagiano-reggiano	30 g
Salsa vino tinto	10 ml
Aceto balsamico tradizionale	c.s.
Salsa trinxat	20 g
Rúcula fresca	c.s.

Proceso

Hervir los pies de cerdo y deshuesarlos, cortarlos a trozos pequeños y mezclarlos con la nata líquida y las setas. Hornear hasta conseguir una capa oscura en superficie. Remover y llenar un pistón de metracrilato prensándolo con su émbolo. Envasar al vacío y pasteurizar. Abatir temperatura. Cortar tres cilindros de distintas alturas, calentarlos y naparlos ligeramente con la salsa de vino tinto que previamente hemos perfumado con unas gotas de aceto balsamico tradizionale di modena extraviejo.

Acabado

Calentar tres piedras de mozzarella y poner encima de cada cilindro napado. Rodear con la salsa de trinxat (butifarra negra, tocino, ajo, mantequilla y el caldo de hervir los pies de cerdo).
Poner una hoja de rúcula fresca entre los tres cilindros.



apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Ensalada de regaliz, trufa y hongos.
Joan Roca (El Celler de Can Roca)
• Anchoas, trufa y Merlot
Joan Roca (El Celler de Can Roca)
• Pies de cerdo con mozzarella.
Tony Botella (TC-TB)
• Freixa Instant.
Ramon Freixa (El Racó d'en Freixa)

CREMOSO DE CHOCOLATE CON LECHE

Isaac Balaguer (Co-autor de Siglo 21)



SALSA DE YOGUR

Ingredientes		**Proceso**
Yogur	c.s.	Mezclar bien y reservar en nevera con biberón.
Azúcar	c.s.	

CREMOSO DE FRAMBUESA

Ingredientes

Pulpa de frambuesa	500 g
Azúcar	250 g
Zumo de limón	20 g
Agar-agar	3 g

Proceso

Mezclar todos los ingredientes.
Arrancar el hervor y verter en aros.
Reservar en la nevera.

CREMOSO DE CHOCOLATE CON LECHE

Ingredientes

Nata	350 g
Leche	150 g
Yemas	100 g
Cobertura con leche del 40%	550 g

Proceso

Hacer una crema inglesa a 85° C. Verter encima de la cobertura picada. Emulsionar con el Turmix, colar y reservar en nevera para hacer luego las quenelles.

CROCANT DE QUICOS

Ingredientes

Fondant	300 g
Azúcar	225 g
Glucosa	200 g
Polvo de quicos	250 g

Proceso

Hervir el fondant y la glucosa hasta 155° C. Mezclar el polvo de quicos y cocer hasta que coja color. Estirar rectángulos en un tapete de silicona. Calentar y estirarlos lo más finos posibles. Cortar tiras estrechas para formar círculos. Ir jugando con el horno para acabar de formar las piezas.

Acabado

Poner el cremoso de frambuesa en el centro. Disponer la sala de yogur alrededor, con el granillo de pistacho. Colocar el círculo de crocant de quicos. Por último, formar una quenelle de cremoso de chocolate y una decoración de frambuesa natural.



Las Recetas del mes:

• Ensalada de regaliz, trufa y hongos.
Joan Roca (El Celler de Can Roca)
• Anchoas, trufa y Merlot
Joan Roca (El Celler de Can Roca)
• Pies de cerdo con mozzarella.
Tony Botella (TC-TB)
• Cremoso de chocolate con leche...
Isaac Balaguer (Siglo 21)

FREIXA INSTANT

Ramon Freixa - El Racód'en Freixa (Barcelona)



CREMA DE VAINILLA

Ingredientes	
Crema de leche	0,5 l
Yemas	5 u
Azúcar	75 g
Vainas de vainilla	3 u
Hojas de gelatina	2 u

Proceso

Hervir la crema de leche con las vainas de vainilla y dejar infusionar durante dos horas. Una vez transcurrido este tiempo blanquear las yemas con el azúcar y hacer una crema inglesa agregándole la crema de leche. Cocer a 83° C. Colar y añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas. Reservar en frío durante 12 horas. Montar con una batidora.

GELATINA DE PIMIENTA ROSA

Ingredientes	
Agua	0,25 l
Pimienta rosa	3 g
Agar-agar	0,5 g
Azúcar	30 g

Proceso

Hacer un almíbar con el azúcar y el agua. Añadir la pimienta rosa, previamente triturada, y llevar a ebullición. Añadir el agar-agar en polvo y llevar, de nuevo, a ebullición. Colocar en una bandeja para que cuaje y cortar en dados de 3 x 3 cm. Reservar.

HELADO DE NATA

Ingredientes	
Crema de leche	0,7 l
Leche	0,2 l
Leche desnatada	100 g
Yemas	8 u
Azúcar	150 g
Cremodan	4 g

Proceso

Blanquear las yemas con el azúcar, llevar a ebullición los líquidos y añadir las yemas y la leche en polvo. Cocer a 83° C. Añadir el Cremodan, colar y reservar en frío. Pasar por la heladora y guardar en el congelador.

SOPA TRANSPARENTE

Ingredientes	
Agua	1 l
Azúcar	600 g
Zumó de limón	100 g

Proceso

Hervir todos los ingredientes y reservar en caliente hasta el momento de servir.

FRESON DESHIDRATADO

Ingredientes

Fresones deshidratados 100 g

NOTA

Este producto se puede encontrar en tiendas de productos dietéticos. También se podría emplear otro fruto rojo deshidratado para “Fresa Instant”.

FRESON

Ingredientes

Fresones 300 g

Proceso

Limpiar y pelar el fresón. Cortar en cuartos.

Acabado

Montar el plato poniendo tres grupos de fresones, polvo de fresón, crema de vainilla y piel de lima. Colocar una quenelle de helado de nata en el centro.
En el momento del servicio, servir la sopa transparente bien caliente. La sopa, junto al polvo, da un aspecto rojizo al plato a medida que se va degustando.



apicius.es

Las Recetas del mes:

PARMENTIER DE CALAMARES

Joan Roca (El Celler de Can Roca. Gerona)



MOSAICO DE CALAMARES

Ingredientes	
Calamar mediano	1 u
Chipirones	250 g

Proceso
Limpiar el calamar y reservar las patas y aletas para la salsa. Cortar el calamar en tiras largas de medio centímetro de ancho aproximadamente. Aliñar las tiras con el pimentón y con la ayuda de un plástico film formar un cilindro compacto. Reservar en el congelador.

PURÉ

Ingredientes	
Patatas	750 g
Aceite de oliva	1 dl
Nata líquida	1 dl

Proceso
Hervir las patatas con piel, pelarlas y pasarlas por el pasapurés. Aliñar con aceite de oliva y nata líquida.

SALSA

Ingredientes	
Cebollas	2 u
Zanahorias 2 u	2 u
Tomate 1 u	1 u
Agua 1 l	1 l
Aceite de oliva, 2 cucharadas	
Pimentón de la Vera, 1 cucharada	100 g
Patas y aletas de calamar	
Mantequilla	

Proceso
Limpiar y cortar las verduras y las patas del calamar. Rehogar las verduras en una cazuela al fuego, con dos cucharadas de aceite. Cuando estén rehogadas, añadir el calamar y el agua. Dejar hervir durante 30 minutos y colar.

Acabado
Saltear los chipirones. Añadir la mantequilla y emulsionar batioendo enérgicamente. En un plato hondo, montar el puré en el centro. Cortar una lámina del calamar en forma de cilindro y colocarla sobre el puré formando un mosaico circular. Colocar alrededor los chipirones y la salsa.



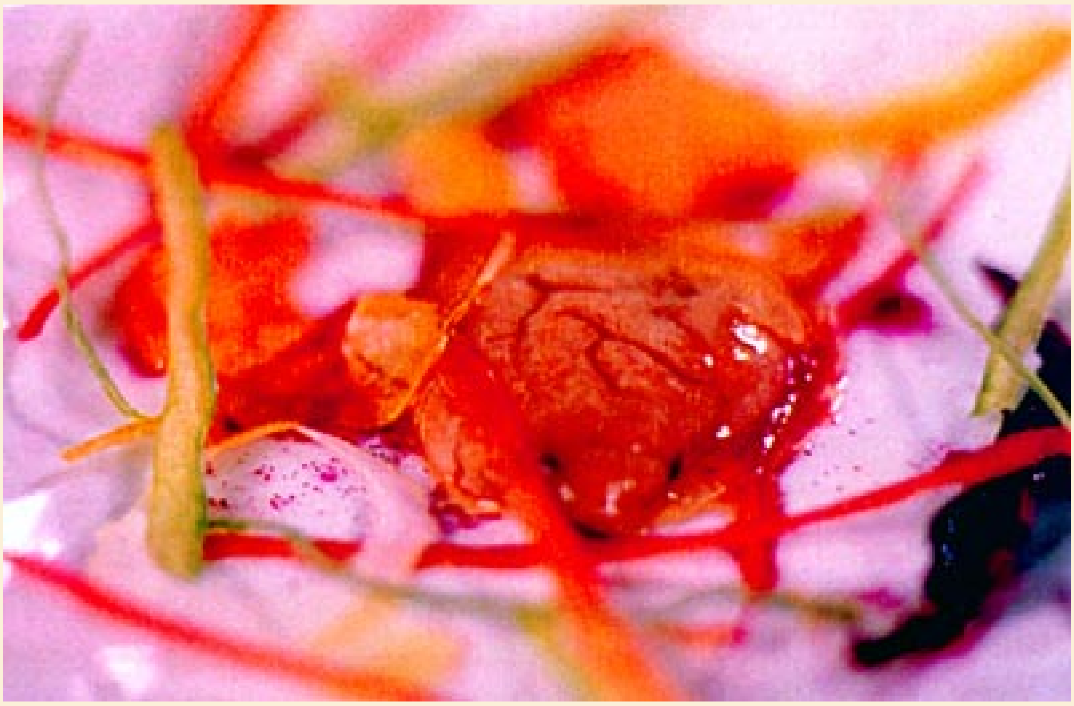
C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

SOPA DE VERDURAS

Juan Mari Arzak - Arzak (San Sebastián)



(para 4 personas)

CALDO

Ingredientes

Cebollas	2 u
Puerro	1 u
Chalota	1 u
Aceite de oliva 0,4º	15 g
Mantequilla	15 g
Consomé clarificado	0,5 l
Malvavisco	0,2 g

Proceso

Pochar suavemente toda la verdura cortada en juliana. Agregar el consomé y dejar caliente sin que hierva. Infusionar el malvavisco durante 2 minutos tapado. Filtrar y reservar.

VERDURAS

Ingredientes

Pimiento verde	1/2 u
Pimiento rojo	1/2 u
Calabaza	30 g
Judías verdes	20 g
Remolacha	20 g
Zanahoria	10 g
Remolacha en polvo	5 g

Proceso

Cortar las verduras muy finas y dejar secar en aire caliente. Reservar.

"SESO" DE CARABINERO

Ingredientes

"Sesos" de carabinero	20 g
Aceite de oliva	10 g
Polvo de tonka	0,5 g

Proceso

Poner los "sesos" en aceite y sazonar con el polvo de tonka, sal y pimienta. Reservar durante 10 minutos.

Acabado

En el fondo de un cuenco pequeño o plato sopero disponer un seso de carabinero impregnado en el aceite de nuez. Encima hebras de las distintas verduras desecadas y un poco de polvo de remolacha.
Acompañar de una jarrita con el caldo bien caliente.
Verter 10 cl de caldo y tapar la taza con la ayuda de un vaso profundo. Los aromas permanecen en el vaso y al retirarlo del plato, pasado un minuto, el cliente realiza una cata olfativa apreciando los distintos matices.

C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas del mes:

CALIENTE DE MORTADELLA

Tony Botella - TC•TB (Barccelona)



BACALAO

Ingredientes

Mortadella Bologna	500 g
Parmigiano-reggiano	50 g
Nata líquida	100 g
Manzana verde ácida	30 g
Cebolla tierna	2 u
Aceto balsámico tradizionale	c.s.
Aceite de oliva	c.s.

Proceso

Pasar la mortadella bologna por la máquina de picar carne y formar cilindros de 50 g. Reservar unas horas a 3º C. Una vez transcurrido el tiempo, asar el cilindro sólo por un lado en una sartén antiadherente con un fondo de 1 cm de aceite de oliva.

Cortar la cebolla en finas láminas en la máquina de cortar fiambres.

Empaparla en aceto balsamico tradizional di Modena y hornearla entre dos tapetes de silicona a 150º C durante unos 20 minutos aproximadamente. Estocarla preservándola de la humedad.

Infusionar el parmagiano-reggiano rallado al momento con la nata. Colar y mezclar con la manzana pelada y cortada.

Acabado

Traspasar la mortadella al plato. Poner una cucharadita de la salda de parmaginao-reggiano y manzana. Clavarle la cebolla horneada con aceto balsamico tradizionale di Modena. Gotear prudentemente el cilindro con aceto balsamico tradizionale di Modena “extraviejo”.

BIBLIOGRAFIA RELACIONADA

• **“Cocina para cóctel”.** Un original surtido de elaboraciones especialmente pensadas y presentadas para su degustación en un cóctel. Autor: Tony Botella.

www.libreriagastronomica.com



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

CRUJIENTE DE MOZZARELLA CON FRUOS ROJOS

Sergi Arola - La Broche (Madrid)



(para 2 personas)

Ingredientes
- 1 bola de mozzarella
- 1 hoja de pasta brick
- 100 gramos de frambuesas
- 1 cebolla roja
- 50 gramos de azúcar
- Salsa de soja

Proceso
Cortar las cebollas en aros finos, mojarlas en almíbar (mitad agua y mitad azúcar) y secar al horno a 160º C sobre un papel antigraso durante 10 minutos.
Colocar las frambuesas en un cacillo al fuego con azúcar hasta que se cocinen. Triturarlas. Posteriormente, colar las frambuesas trituradas y añadir una cuchara de salsa de soja.
Cortar en cilindros las bolas de mozzarella y envolverlas en pasta brick.
Freír la pasta brick rellena de mozzarella.

Presentación
Disponer el plato con la salsa de frambuesa, los aros de cebolla y unas ramitas de tomillo frescas.

Nota
La mozzarella empleada por Sergi Arola es ‘Santa Lucia’.

BIBLIOGRAFIA RELACIONADA

• **“Dos horas con Sergi Arola”.** Sus inicios, su trayectoria, sus logros, su filosofía, sus proyectos y sus recetas. Sergi lo cuenta todo en dos horas.

• **“En la cocina de Sergi Arola”.** Crónica de la trayectoria personal y profesional de Arola y recetario significativo de su cocina en La Broche.

www.libreriagastronomica.com



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Parmentier de calamares.
Joan Roca (El Celler de Can Roca)
• Sopa de verduras.
Juan Mari Arzak (Arzak)
• Caliente de mortadela.
Tony Botella (TC-TB)
• Crujiente de mozzarella con frutos rojos.
Sergi Arola (La Broche)

AJOBLANCO HELADO, CARABINERO Y LICHIS

Dani García - Tragabuches (Ronda, Málaga)



AJOBLANCO HELADO

Ingredientes

Almendras marcona	500 g
Diente de ajo	1/2 u
Trozo de pan del día anterior	1 u
Vinagre de Jerez	c.s.
Agua	c.s.
Sal	c.s.

Proceso
Triturar las almendras con el agua, el ajo y el pan; cuando esté bien triturado montar con el aceite de oliva y sazonar con la sal y el vinagre. Colar cuando esté en su punto por un chino fino y meter en un bote de Paco-jet, hasta el momento que turbinamos.

LICHIS

Ingredientes
Lata de lichis en almíbar

Proceso
Coger 10 lichis con su propio jugo y caramelizarlos dejándolos reducir. Cuando estén bien caramelizados picar finamente y meter en el bote de Paco-jet, donde ya estará el ajoblanco pasado; trabajar un poco para que sea homogéneo y estén bien repartidos los lichis caramelizados por todo el ajoblanco.

OTROS INGREDIENTES

Ingredientes
6 Carpaccio de carabineros
Sal Maldón
Pimienta Jamaica
Curri
Aceite de Oliva
Almendra tierna

Presentación del Plato
Poner en el fondo del plato el carpaccio que sazonaremos con sal, pimienta, curri y un poco de aceite de oliva.
Sobre el carpaccio , la quenelle de ajoblanco y terminar con un poco de cebollino y almendra tierna.



apicius.es



PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Gazpacho de cerezas, nieve de queso fresco y anchoas.
Dani García (Tragabuches)
• Falso sushi de bacalao con caramelo de berenjena y crema fría de ajo.
J.C. García Ortiz (Café de París)
• Bacalao tibio con espinacas, crema de Idiazábal, piñones y reducción de Pedro Ximénez.
Joan Roca (El Celler de Can Roca)
• Escalopa de foie de pato, brunoise de manzanas, pasas...
Anne Desjardins (L'Eau à la Bouche)

ENSALADA DE MOZZARELLA, CECINA Y MANGO

Sergi Arola (Restaurante La Broche)



Ingredientes para 4 personas
2 bolas de mozzarella
2 mangos (no muy maduros)
200 gramos de cecina curada de vaca en lonchas finas
Sal y Pimienta rosa
Aceite de oliva virgen extra
Reducción de Forum (vinagre agridulce)
Menta fresca

Elaboración
Pelar el mango y cortar en trozos rectangulares. Dorar ligeramente a la plancha por los dos lados. Cortar las bolas de mozzarella en tacos.

Montaje
Poner el mango en un plato y encima disponer los tacos de mozzarella y la cecina.
Aliñar con unas gotas de aceite de oliva y unas de vinagre Forum reducido. Adornar con hojas de menta fresca.

Nota
La mozzarella empleada por Sergi Arola para realizar este plato es Santa Lucia.

BIBLIOGRAFIA RELACIONADA

• **"Dos horas con Sergi Arola"**. Sus inicios, su trayectoria, sus logros, su filosofía, sus proyectos y sus recetas. Sergi Arola lo cuenta todo en dos horas.
• **"En la cocina de Sergi Arola"**. Crónica de la trayectoria personal y profesional de Sergi Arola y recetario significativo de su cocina en La Broche.

www.libreriagastronomica.com



apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

GAZPACHO DE CEREZAS, NIEVE DE QUESO FRESCO Y ANCHOAS

Dani García (Restaurante Tragabuches)



GAZPACHO DE CEREZAS

Ingredientes
Tomates Maduros
1 trozo de cebolla
1 Trozo de pimiento verde
1 Trozo de pan del día anterior
Ajo
c.s. Aceite de oliva
c.s. Vinagre de Jerez
c.s. Sal fina
200 gr. Pulpa de cerezas

Proceso
Triturar en thernomix el tomate con el pan, el pimiento verde, la cebolla y el ajo. Cuando esté bien triturado montar con el aceite de oliva, el vinagre y poner a punto de sal. En ese momento añadir la pulpa de cerezas.
Rectificar de nuevo el punto de sal.

NIEVE DE QUESO FRESCO

Ingredientes
250 gr. Queso fresco en salmuera
100 gr. Leche
30 gr. Glucosa

Proceso
Calentar la leche, meter el queso en la thernomix junto a la glucosa y la leche y triturar.
Meter en Paco-Jet y congelar un mínimo de 24 horas. Un poco antes del servicio pasar por Paco-Jet.

Otros
10 Anchoas.
20 Pistachos.
c.s. Aceite de Albahaca.

ACABADO Y PRESENTACIÓN
Poner en el fondo del plato el gazpacho de cerezas, añadir dos trozitos de anchoa y dos pistachos, un poco de aceite de albahaca y la nieve de queso fresco en un lado.

BIBLIOGRAFIA RELACIONADA

• **"Tragabuches"**. Una edición preciosa para un contenido impresionante: ésta es la mejor cocina de autor que se hace en Andalucía.

www.libreriagastronomica.com



PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

FALSO SUSHI DE BACALAO CON CARAMELO DE BERENJENA Y CREMA FRÍA DE AJO

José Carlos García Ortiz (Café de París)



Ingredientes
Bacalao fresco
Arroz bomba
Azafrán
Jengibre cocida
Aceite de oliva
Alga Nori
Cebollino fresco
Ajos frescos
Berenjenas
Azúcar
Agua
Salsa de soja en un recipiente aparte

ARROZ DE AZAFRÁN

Lavar el arroz hasta quitar todo el almidón sobrante.
Poner a cocer el arroz lavado con unos pistilos de azafrán y el doble de agua hasta que se consuma todo el agua.
Dejar reposar y enfriar un poco.

CARAMELO DE BERENJENAS

Cortar en la corta-fiambres las berenjenas en finas láminas.
Hacer un jarabe al 50 % de azúcar.
Pintar las berenjenas con el jarabe y dejar secar en horno a 130º C durante 20 minutos.

CREMA FINA DE AJOS

Hacer un aceite de ajos con las pieles de bacalao.
Montar hasta conseguir una crema con aspecto de mahonesa.

BACALAO

Quitarle la piel al bacalao y dejar un lomito uniforme.
Extender una hoja de alga Nori en una esterilla de bambú.
Poner el arroz templado, unas láminas de jengibre y el lomo de bacalao desalado.
Liar con ayuda de la esterilla y dejar reposar para facilitar el posterior corte con un cuchillo.

Montaje del plato
Extender una cucharada de crema de ajo decorando el plato.
Cortar una rodaja de Sushi y poner encima de esta crema.
Decorar con berenjenas y unos pistilos de azafrán.
Servir el sushi con salsa de soja en un recipiente aparte.

BIBLIOGRAFIA RELACIONADA

• **“EL Bacalao”**. Los platos más célebres, su evolución, las tendencias actuales y prácticos consejos para la compra o el desalado completan este amplio recetario. Autor: Rafael García Santos.

www.libreriagastronomica.com



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Ensalada de mozzarella, cecina y mango.
Sergi Arola (La Broche)
• Gazpacho de cerezas, nieve de queso fresco y anchoas.
Dani García (Tragabuches)
• Falso sushi de bacalao con caramelo de berenjena y crema fría de ajo.
J.C. García Ortiz (Café de París)
• Escalopa de foie de pato, brunoise de manzanas, pasas...
Anne Desjardins (L'Eau à la Bouche)

BACALAO TIBIO CON ESPINACAS, CREMA DE IDIAZÁBAL, PIÑONES Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ

Joan Roca (El Celler de Can Roca. Gerona)



BACALAO

Ingredientes

Bacalao desalado	400 g
Aceite de oliva virgen	1 l
Bolsa de vacío	

Proceso

Cocer el bacalao envasado al vacío al baño maría a 50º C durante 12 minutos. (35º C en el interior).

CREMA DE IDIAZÁBAL

Ingredientes

Idiazábal	100 g
Nata líquida	200 g

Proceso

Calentar la nata a fuego lento y añadir el queso rallado para que se funda bien.

GELATINA DE ESPINACAS

Ingredientes

Espinacas	150 g
Agua	150 g
Agar-agar en polvo	1 g

Proceso

Escaldar las espinacas en el agua y triturar conjuntamente en thermomix con temeperatura, añadir sal y el agar-agar hasta que se disuelva bien. Llenar los vasos hasta un tercio de su volumen, dejar enfriar para que cuaje.

ACEITE DE PIÑONES

Ingredientes

Piñones	20 g
Aceite de piñones	100 g
Perifollo picado	c.s.

Proceso

Cortar los piñones en rodajas, freir en el aceite, dejar enfriar y mezclar con el perifollo.

REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes

Pedro Ximénez	1 dl

Proceso

Reducir a fuego lento hasta obtener una densidad de un caramelo.

Acabado

Calentar al horno los vasos con la espinaca, cuando estén calientes retirar y dejar caer en la superficie una cucharada de crema de Idiazábal, encima el bacalao en láminas y aliñar con el aceite de piñones y alrededor unas gotitas de reducción de PX. Servir.

Nota

La cocción al vacío del bacalao permite obtener una textura muy gelatinosa, debido a que la temepratura suave de 50º C no llega a disolver totalmente la gelatina.

BIBLIOGRAFIA RELACIONADA

• **"Los genios del fuego".** Una obra esencial para conocer la más reciente evolución del arte culinario interpretado por 10 creadores excepcionales: F. Adrià, J. L. Figueras, C. Gaig, J. L. Neichel, J. Parramon, J. Piqué, Joan Roca, C. Ruscalleda, M. Sánchez Romera, S. Santamaria.

www.libreriagastronomica.com



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas del mes:

ESCALOPA DE FOIE GRAS FRESCO DE PATO POELÉE, BRUNOISE DE MANZANAS, PASAS Y BOTONES DE MARGARITA, JUGO DE PATO AGRIDULCE CON MOSTO DE MANZANA

Anne Desjardins (L'Eau à la Bouche)



Ingredientes para 4 personas
4 escalopas de 100 g de foie gras de pato crudo
2 manzanas peladas y cortadas a dados pequeños
1 manzana emincée muy fina

20 uvas negras
c.s. mantequilla
2 escaluñas cortadas finas
75 ml de vinagre de sidra
200 ml de mosto de manzana
100 ml botones de margarita (o alcaparras)
400 ml de fondo de pato (o fondo de ave bien reducido)
Sal
c.s. romesco fresco

SALSA
En un cazo pequeño, a fuego medio, dorar la escaluña con las pieles de manzana, desglasar con vinagre de sidra, mojar con el mosto de manzana y dejar reducir al máximo.
Añadir el fondo de pato y volver a reducir, quedando 300 ml de líquido. Colarlo con un chino. Probar y rectificar de sal. Añadir pimienta al gusto y reservar.

BRUNOISE DE MANZANAS
Saltear, con un poco de mantequilla, las manzanas, las pasas y los botones de margarita. Añadir un pellizco de romero picado y cocer. rectificar de sal y conservar en caliente.

FOIE
Colocar en una sartén antiadherente a fuego vivo las escalopas de foie gras un minuto por cada lado. Retirar del fuego, escurrir y reservar en caliente.

Emplatado
Poner, en un plato caliente, la brunoise de frutos, las escalopas sobre la salsa y napar con un poco más de salsa.
Decorar con chips de manzanas secas y romero.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Salteado de chipirón y picado de chipirón crudo
- Huevo frito al parmigiano-reggiano
- Carpaccio de gambas de Málaga con setas de temporada y caramelo salado de curry

MENDRESKA DE BONITO CON AJEDREA Y ESPINA MENTOLADA

Por Juan Mari Arzak



MENDRESKA DE BONITO

Ingredientes	
Mendreska de bonito	400 g

Proceso
Ahumar ligeramente la mendreska durante 4 minutos en ahumadora. Una vez esté ahumada, hacerla a la plancha solamente por el lado de la piel. Retirar la piel, untar el mojo y añadir el polvo de cacahuete y terminar en la salamandra. Reservar.

MOJO DE LA MENDRESKA

Ingredientes	
Cacahuete tostado	25 g
Almendras tostadas	25 g
Aceite de oliva 0,4	50 g
Cebolla pochada	10 g
Pan frito	10 g
Hojas de menta	3 u
Sal y jengibre en polvo	

Proceso
Triturar todos los ingredientes en conjunto y filtrar por un colador. Rectificar.

BASE DE CEBOLLA Y ROSA CANINA

Ingredientes	
Cebollas	2 u
Puerro	1 u
Pimiento verde	1/2 u
Mermelada de rosa canina	15 g
Sal, pimienta negra, jengibre en polvo	

Proceso
Cortamos la verdura fina y la rehogamos hasta que se caramelice. Una vez caramelizada añadir la mermelada y rectificar con sal, pimienta, jengibre en polvo.

SALSA DE AJEDREA Y PERLAS

Ingredientes	
Puerros	2 u
Patata	1 u
Ajedrea	2 g
Zumo de naranja	75 g
Aceite de oliva virgen	35 g
Perlas de japón	15 g
Sal, azúcar y jengibre	

Proceso
Realizar un caldo con puerros, patata, sal y unas gotas de aceite de oliva. Una vez hecho, separar 100 gramos de caldo e infusionar 2 gramos de ajedrea. Colar.
Añadir al caldo el zumo de naranja y triturarlo junto con el aceite de oliva. Una vez la salsa esté homogénea añadir las perlas de Japón (variedad de tapioca) y dejar cocer hasta que estén transparentes. Rectificar en sal, azúcar y jengibre.

ESPINA MENTOLADA

Ingredientes

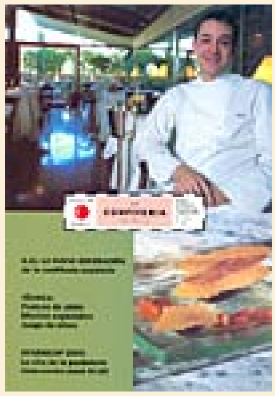
Aceite de oliva 0,4	130 g
Mentol	1 gota
Espinas laterales de bonito	4 u

Proceso

Mezclar 30 gramos de aceite de oliva junto al mentol. Reservar. Freír las espinas en el resto del aceite. Una vez finalizado este proceso, pintar en el último momento con el preparado anterior.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

En el centro de un palto llano poner la base de cebolla y rosa canina. Sobre ella colocar los trozos de mendreska de pie y atravesados por las espinas mentoladas. Salsear delante de esta salsa con las perlas.



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



SALTEADO DE CHIPIRÓN Y PICADO DE CHIPIRÓN CRUDO

Juan Mari Arzak



Para 4 personas

Ingredientes	
Chipirón	12 u
Cáscara de naranja picada	8 g
Perejil picado	c.s.
Aceite de oliva virgen	1/4 dl
Sal, jengibre y zarzaparrilla en polvo	c.s.

Proceso
Limpiar los chipirones y separar por un lado las alas y las patas, y por otro lado los cuerpos. Coger los cuerpos y abrirlos por la mitad. Una vez abiertos, hacer tres agujeros sobre el chipirón con la ayuda de un corta pastas de 1,5 cm de diámetro. Guardar las circunferencias sobrantes. Saltera los chipirones junto con el ajo, perejil y la cáscara de naranja. Reservar. Picar las circunferencias del chipirón, añadir una pizca de3 perejil, sal, zarzaparrilla en polvo, polvo de naranja deshidratada y aceite de oliva virgen. Reservar en crudo.

CAMA DE VERDURAS Y CHIPIRONES

Ingredientes	
Cebolla grande	1 u
Pimiento verde	1 u
Diente de ajo	1 u
Ciruela verde	1 u
Aceite de oliva	1/4 dl
Patas y alas de chipirón	
sal, jengibre y zarzaparrilla en polvo	

Proceso
Pochar la verdura con el aceite de oliva. Una vez esté bien pochada añadir las alas y las patas. En el último momento añadir la ciruela en dados. Sazonar con zarzaparrilla en polvo, jengibre y sal.

SALSA

Ingredientes	
Cebolla pochada	100 g
Caldo de ave	100 g
Té de bergamota	1,5 g
Salsa de soja	5 g
Sal y azúcar	

Proceso
Hervir en conjnto el caldo junto con la cebolla. Triturar, colar. Cuando hierva retirar del fuego y añadir el té. Dejar infusionar 5 minutos. Añadir la salsa de soja y sazonar.

REDUCCIÓN DE CACAO Y JENGIBRE

Ingredientes	
Agua	50 g
Cacao en polvo	1,5 g
Azúcar	15 g
Vinagre de Módena	5 g
Polvo de jengibre	1 g

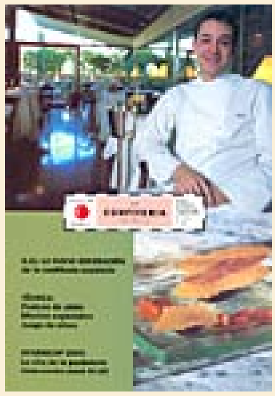
Proceso
Hervir en conjunto y dejar reducir una cuarta parte.

Otros ingredientes

Nuez de macadamia	10 g
Polvo de piel de naranja deshidratada	5 g

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Una vez tengamos la cama de verduras y chipirones colocarla en el centro del plato haciendo de base para los chipirones. Poner los chipirones con volumen y de tal forma que se vean bien los agujeros. Debajo de ellos hacer una raya gruesa de chipirón crudo. A su derecha, la salsa y sobre ella dubujar apenas unos hilos de la reducción de cacao. Espolvorear sobre el plato un poco de polvo de naranja y poner unos trocitos de nuez de macadamia sobre el chipirón.



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

HUEVO FRITO AL PARMIGIANO-REGGIANO

Tony Botella



Ingredientes

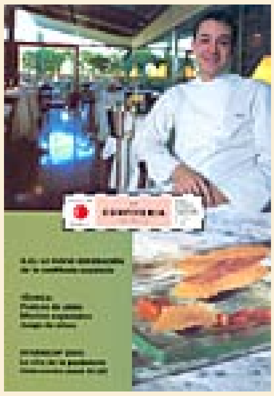
Huevo fresco de gallina	1 u
Caldo de gallina	1 dl
Coppa Piacentina	15 g
Parmigiano-Reggiano	40 g
Aceite tartufo bianco	c.s.
Sal Maldón	c.s.
Aceite balsámico Módena	c.s.

Proceso

Separar la clara de la yema. Poner la yema en un vaso de cristal pequeño previamente untado en aceite. Ferir la clara en aceite de oliva hasta conseguir "puntilla" en su perímetro. Retirar y cortarla a cubos pequeños. Reducir en una sartén el caldo y la mantequilla junto con la clara frita y cortada. Agregar al final la coppa piacentina picada.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Servir en un plato apropiado la clara. Cubrir con el parmagiano-reggiano rallado al momento (preferiblemente con un microrallador).
Calentar la yema ocho segundos en el microondas en posición descongelación y disponerla en el centro del plato. Poner Sal Maldón y aceite de tartufo sobre la yema y gotas de aceto balsamico tradizionale di Modena "extraviejo" sobre el parmagiano-reggiano



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



apicius.es

Las Recetas del mes:

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

CARPACCIO DE GAMBAS DE MÁLAGA CON SETAS DE TEMPORADA Y CARAMELO SALADO DE CURRY

Por José Carlos García Ortiz • Café de París



CARAMELO DE CURRY

Ingredientes
Fondant, Glucosa, Harina de almendra, Sal común y curry.

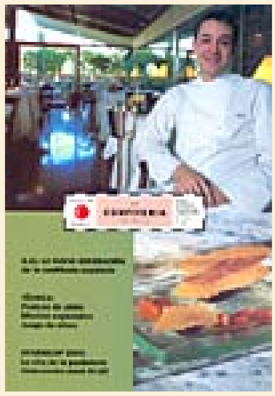
Proceso
Llevar a 160º C, enfriar y hacer un polvo. Estirar, calentar y moldear.

CARPACCIO DE GAMBAS DE MÁLAGA CON SETAS DE TEMPORADA

Ingredientes
4 Gambas de Málaga
Granillo de almendra
Cebollino recién picado
Escarola y rúcula
Aceite de Curry
50 gr. de setas de temporada
Sal de escamas

Proceso
Espalmar las gambas peladas entre papel film y congelar para facilitar el corte.
saletar las setas de temporada con aceite de oliva virgen extra.
Mezclar aceite de girasol con curry y dejar reposar una hora. Limpiar hojas de escarolas y rúcula. Aliñar con aceite y vinagre de Jerez.
Acabar rellenando en el caramelo de curry como se aprecia en la imagen

NOTA DEL AUTOR
"Este plato es uno de los más solicitados en el Café de París de Málaga, y uno de los platos con el que identifico mi forma de cocinar, nitidez, sabores fáciles de reconocer junto a algunos toques vanguardistas".



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



apicius.es



PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Steak Tartar con helado de mostaza y crujiente de cebolla
- Méli-mélo de bogavante del Atlántico a la sémola de coliflor
- Miracle, de Lancôme
- Compacto y helado de cacao con emulsión de leche de oveja

VIEIRAS CON CREMA Y PIPAS DE CALABAZA

Por Joan Roca • El Celler de Can Roca



Para 4 personas - 12 vieiras

CREMA DE CALABAZA

Ingredientes

Pulpa de calabaza	400 g
Nata líquida	1 dl
Mantequilla	100 g
Sal	

Proceso

Hervir la pulpa de calabaza en abundante agua y sal. Una vez cocida escurrir y triturar con la nata líquida y la mantequilla. Si quedara muy espesa añadir un poco de agua de la cocción.

PIPAS DE CALABAZA

Ingredientes

Pipas peladas de calabaza	50 g
Azúcar 1 cucharada	

Zumo de fruta
de la pasión 1 cucharada
Cebolla tierna 1 unidad

Proceso

En un cazo, y con unas gotas de agua, caramelizar el azúcar. Cuando esté a punto de caramelo añadir las pipas y remover bien para caramelizarlas.

Cortar finas láminas de cebolla tierna y escaldarlas en agua hirviendo. Preparar la gelatina de té diluyendo el agar-agar en el té caliente. Dejar enfriar en una superficie plana procurando que quede un grosor de medio centímetro aproximadamente. Una vez frío cortar en dados.

Extraer la parte carnosa de las vieiras y saltearlas en una sartén bien caliente, con un poco de aceite. Procurar que queden bien doradas en el exterior y jugosas en el interior.

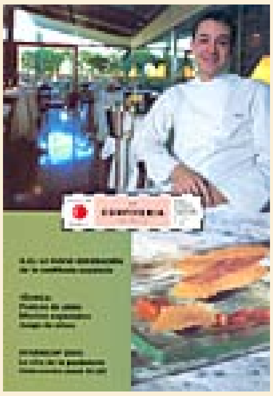
INFUSIÓN DE TÉ

Ingredientes

Infusión de té verde	2 dl
Agar-agar	1 g

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Montar en el plato hondo con la crema de calabaza en el fondo las vieiras, las pipas de calabaza por encima y unas gotas de fruta de la pasión, unos aros de cebolla tierna y unos dados de gelatina de té verde.



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas del mes:

• Vieiras con crema y pipas de calabaza
• Méli-mélo de bogavante del Atlántico a la sémola de coliflor
• Miracle, de Lancôme
• Compacto y helado de cacao con emulsión de leche de oveja

STEAK TARTAR CON HELADO DE MOSTAZA Y CRUJIENTE DE CEBOLLA

Por Joan Roca • El Celler de Can Roca



TARTAR

Ingredientes		**Proceso**
Filete de ternera	300 g	Picar todos los ingredientes finamente. Montar una mahonesa con las yemas, el zumo de limón, el aceite de oliva y la mostaza. Reservas un poco de esta mahonesa. Mezclar todos los ingredientes en el bol donde tenemos la mahonesa, aliñar al gusto con sal, pimienta, tabasco y Perrins.
Cebolla	30 g	
Alcaparras	30 g	
Pepinillos	30 g	
Perejil picado	10 g	
Yema	1 u	
Mostaza de Dijon 2 cucharadas	1 dl	
Aceite de oliva	c.s.	
Zumo de limón		
Sal		
Pimienta		
Perrins		
Tabasco		

HELADO DE MOSTAZA

Ingredientes		**Proceso**
Leche	0,5 l	Hervir la leche y la nata, añadir las yemas y cocer a 85º C, enfriar y añadir el Brandy y la mostaza. Pasar por la heladora.
Nata líquida	0,5 l	
Brandy	50 g	
Mostaza	150 g	

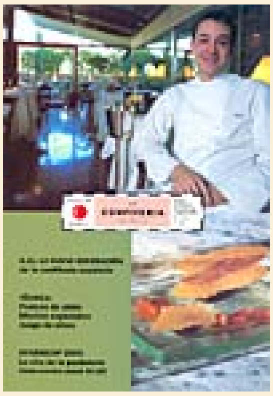
CRUJIENTE DE CEBOLLA

Ingredientes		**Proceso**
Fondant	140 g	Proceso Hacer un caramelo con la glucosa y el fondant. Cuando esté dorado añadir la cebolla deshidratada y molida. Extender entre dos tapetes de silicona para conseguir una capa muy fina y cortar 16 láminas circulares con un cortapastas de 2 cm de diámetro.
Glucosa	75 g	
Cebolla deshidratada	65 g	

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Colocar el tartar formando cuatro pequeños cilindros con el aro de 2 cm. Sobre cada cilindro colocar un disco de crujiente de cebolla.

Espolvorear en este orden las siguientes especias: cilandro, pimentón rojo picante, curry y pimienta de Sichuán.



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas del mes:

- Vieiras con crema y pipas de calabaza
- Steak Tartar con helado de mostaza y crujiente de cebolla
- Miracle, de Lancôme
- Compacto y helado de cacao con emulsión de leche de oveja

MÉLI-MELÓ DE BOGAVANTE DEL ATLÁNTICO A LA SÉMOLA DE COLIFLOR

Por Anne Desjardins • L'Eau à la Bouche



Para 4 personas

Ingredientes
2 bogavantes grandes (ó 450 g de carne de bagavante cocida), 80 g de huevas de pez volador, media coliflor, medio pimiento rojo, 3 escaluñas verdes, raíz pequeña de jengibre, manojo de cilantro fresco, zumo de un limón, 200 ml de aceite de oliva virgen, sal y unas gotas de Tabasco

ACEITE DE CILANTRO AL PERFUME DE GENJIBRE
Llevar a ebullición 150 ml de acite y añadir una cucharada de té de jengibre picado, dejarlo infusionar y enfriar. Blanquear algunas ramas de cilantro fresco, enfriar con agua y hielo. Escurrir bien. En un bol añadir el aceite de jengibre enfriado, el cilantro blanqueado y sal, al gusto. Batir bien y reservar.

BOGAVANTE

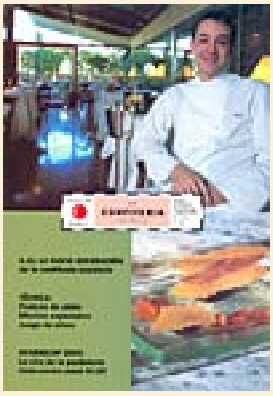
Cocer los bogavantes y pelarlos, guardar las carcasas y la parte interior para hacer un fumet bien concentrado, que se empleará más tarde. Cortar la carne de los bogavantes y guardar 4 pinzas para el acabado del plato. Reservar todo en frío.

SÉMOLA DE COLIFLOR
Separar los ramilletes de la coliflor, en crudo y con la ayuda de un robot de cocina triturar, usando la función intermitente, hasta que se obtenga el grosor deseado. Poner en un bol y añadir el zumo de limón. Reservar en frío.

VEGETALES
Picar el cilantro fresco, para obtener dos cucharadas de té. Picar el jengibre fresco, para obtener otras dos cucharadas de té. Cortar el pimiento rojo en dados pequeños y picar las escaluñas verdes.

Antes del servicio (15 min. aprox.)
Mezclar la carne de bogavante con 50 ml de aceite de oliva, un poco de zumo de limón y la mitad de los vegetales que habéis preparado. Añadir algunas gotas de tabasco. Reservar.
Mezclar la sémola de coliflor con 50 ml de acite y añadir la otra mitad de los vegetales, las huevas de pez volador. Salar y añadir tabasco al gusto. Reservar.

ACABADO Y PRESENTACIÓN
En platos bien fríos disponer la sémola, en un círculo. Encima colocar el bogavante, una pinza y una pequeña hoja de cilantro. Finalmente añadir un chorrito de aceite de cilantro al perfume de jengibre.



Bibliografía relacionada:
“LA CONFITERIA ESPAÑOLA”
Montagud Editores, S.A.



apicius.es

Las Recetas del mes:

MIRACLE, DE LANCÔME

Por Jordi Roca • El Celler de Can Roca



GRANIZADO DE POMELO

Ingredientes

Zumo de pomelo	500 g
Dextrosa	50 g
Azúcar invertido	10 g
Hojas de gelatina	2 u

Proceso
Disolver los azúcares con una parte del zumo de pomelo, aún caliente añadir las hojas de gelatina, previamente hidratada, mezclar con el jugo restante y poner en el congelador a -16º C.

SORBETE DE LICHIS

Ingredientes

Puré de lichis	500 g
Azúcar	100 g
Estabilizante	3 g
Glucosa atomizada	15 g
Dextrosa	25 g
Azúcar invertido	10 g

Proceso

Hervir el agua con el azúcar invertido, mientras se mezcla el azúcar y el estabilizante y se añade al agua. Subir a 85º C y rápidamente bajar la temperatura para que pasteurice. Mezclar el puré con la ayuda de un turmix y dejar madurar la mezcla 24 horas. Turbinar y mantener a -16º C.

NOUGAT DE PIMIENTA

Ingredientes

Glucosa líquida	100 g
Azúcar invertido	100 g
Fondant	200 g
Pimienta rosa molida	40 g

Proceso

Cocer la mezcla de azúcares hasta llegar a 160º C, retirar del fuego y dejar que baje la temperatura sin dejar de remover y una vez llegado a 140º C incorporar la pimienta rosa molida. Verter el caramelo sobre un papel sulfurizado, colocar otro encima y estirar con un rodillo. Para obtener un caramelo más delgado basta con calentar un poco en el horno entre dos tapetes de silicona y estirar con un rodillo. Al extraer el tapete se puede dar forma al caramelo durante unos segundos o simplemente romperlo cuando esté frío.

CREMA DE JENGIBRE

Ingredientes

Nata	300 g
Azúcar	30 g
Yemas	3 u
Jengibre fresco	50 g
Hoja de gelatina	1 u

Proceso

Infusionar la nata con el jengibre roto y a partir de ahí elaborar una crema inglesa, antes de que se enfríe incorporar la hoja de gelatina previamente hidratada. Colar la mezcla y dejar enfriar. Guardar en un biberón cuando coja densidad.

CONFITURA DE ROSAS Y VIOLETAS

Ingredientes	
Azúcar	100 g
Agua	100 g
Rosas y violetas	20 g
Hoja de gelatina	1 u

Proceso

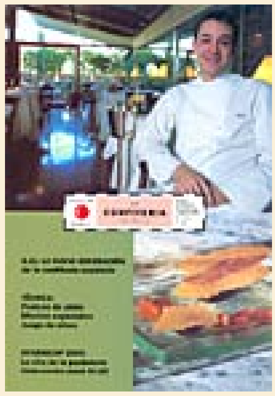
Elaborar por separado las dos confituras pero el proceso es el mismo. Poner a hervir el agua, las flores y 75 gramos de azúcar. Guardar el resto del azúcar para mezclarlo con la pectina que se incorporará al resto. Reducir hasta obtener la densidad deseada. Si se desea, añadir un poco de agua aromática de cada flor para potenciar el gusto.

ENSALADA DE LICHIS Y FLORES

Ingredientes	
Lichi por plato	c.s.
Flores c.s.	c.s.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

En un plato sopero o en una copa ancha colocar cuatro puntos de crema de jengibre, un lichi cortado en cuatro encima de cada punto, tres puntos de cada confitura, las flores en medio, una cucharada de granizado y encima la quenelle de sorbete. Colocar el caramelo de pimienta rosa sobre la elaboración.



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

COMPACTO DE HELADO DE CACAO CON EMULSIÓN DE LECHE DE OVEJA

Por Josep Armenteros • Can Gaig



EMULSIÓN DE LECHE DE OVEJA

Ingredientes		**Proceso**
Leche de oveja	1.000 g	Calentar la leche a 55° C y verterla en un recipiente con el cuajo puesto.
Gotas de cuajo	15 u	Reposar.
Nata	c.s.	Una vez frío batir fuertemente la cuajada con la cantidad suficiente de nata para emulsionarlo y al punto de azúcar.
Azúcar	c.s.	

COMPACTO DE CACAO

Ingredientes		**Proceso**
Leche	500 g	Calentar la leche y el agua. Justo en el punto de ebullición diluir la gelatina. Escaldar las yemas batidas y, por último, escaldar el chocolate picado. Reposar en molde y cortar.
Agua	500 g	
Cobertura de cacao 72%	380 g	
Hojas de gelatina	10 u	
Yemas	100 g	

SORBETE DE CACAO

Ingredientes		**Proceso**
Agua	500 g	Hervir el agua y escaldar el resto de los productos. Reposar durante 12 horas y turbinar en la sorbetera. Retirar a - 8° C.
Cobertura de cacao 72%		
Orujo	50 g	
Azúcar	100 g	
Estabilizante	20 g	
Azúcar invertido	200 g	
Cacao en polvo	50 g	
Dextrosa	50 g	

CRUJIENTE DE SÉSAMO

Ingredientes		**Proceso**
Pasta filo	c.s.	Estirar una placa de pasta filo, untarla con mantequilla pomada, espolvorear al gusto con azúcar y pimienta, tapar con otra placa. Repetir la operación. Tapar de nuevo y espolvorear con sésamo. Tapar con una última placa y untar con mantequilla. Enrollar como si fueran palitos y hornear unos 7 minutos a 180° C.
Azúcar	c.s.	
Mantequilla	c.s.	
Pimienta blanca	c.s.	
Sésamo	c.s.	

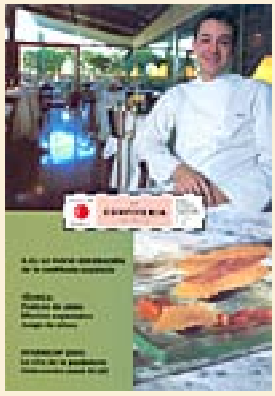
TOFFEE DE SÉSAMO

Ingredientes		**Proceso**
Azúcar	250 g	Hacer un caramelo con el azúcar y añadir la nata recién hervida. Reposar. Una vez frío, batir con la pasta de sésamo.
Nata	250 g	
Pasta de sésamo	70 g	

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Disponer en un plato dos pequeños trozos de compacto de cacao. Sobre uno de estos compactos, colocar el crujiente de sésamo y sobre el crujiente, una bola del sorbete de cacao.
Decorar el plato con el toffee de sésamo y con la emulsión de leche de oveja.

Nota
Propuesta personal de posibles maridajes realizados en colaboración con David Vidal para acompañar este postre que el autor denomina "Debilidad": PX Gran Orden y Lagavulin



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

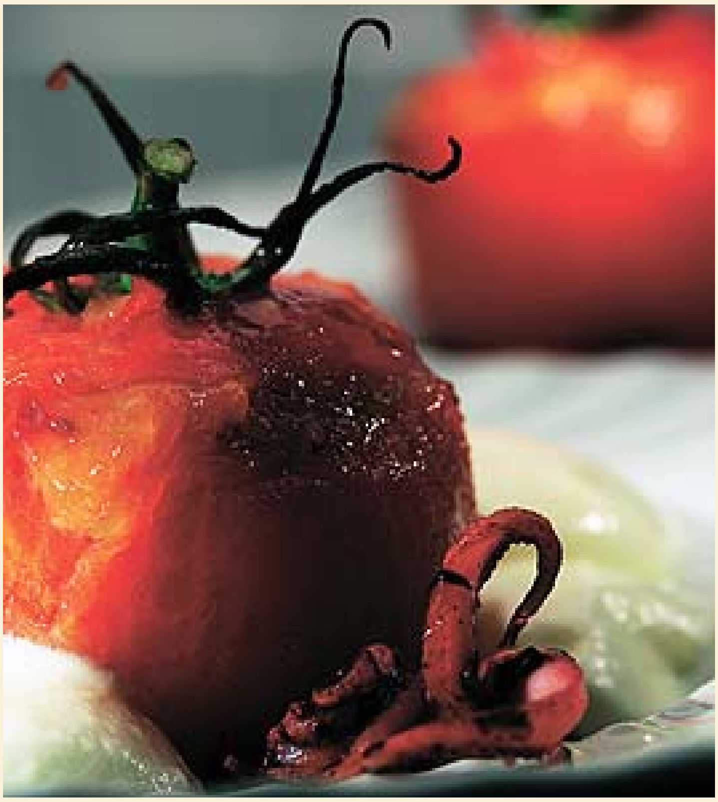
PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Eternity, de Calvin Klein
- Trésor, de Lancôme
- Bombón Praliné Peta Zeta
- Pan con chocolate Ocumare a la sal

TOMATE RELLENO DE PUERROS, CEBOLLETA, CHIPIRONES, CON JUGO ESPUMOSO DE ALMEJAS Y BERBERECHOS

Por Martín Berasategui



PARA EL "PISTOU" DE PEREJIL

Ingredientes	
Perejil	50 g
Aceite de oliva	2 dl
Almendras tiernas	6 u
Queso Idiazábal	10 g
Diente de ajo	1/2 u
Sal	c.s.

Proceso
Ponemos el perejil a macerar en el aceite de oliva durante 12 h. Triturar con una batidora junto con las almendras crudas, el queso Idiazábal y el ajo. Colar y poner a punto de sal.

PARA EL RELLENO DE TOMATE

Ingredientes

Bacon	100 g
Cebolleta en dados	500 g
Puerro limpio y en dados	500 g
Aceite de oliva	1 dl
Chipirón pequeño cortado en fina juliana (reservando los tentáculos para la guarnición)	1.000 g
Sal	c.s.

Proceso

Pochar en aceite de oliva, y en cazuelas separadas, el puerro y la cebolleta a fuego medio, por espacio de 15 minutos. Saltear los bastoncitos de bacon, mezclar las tres preparaciones y rectificar la sal. Añadir 4 cucharadas de pistou de perejil. Saltear en aceite caliente y a fuego vivo los chipirones previamente sazonados, hasta que doren. Añadirlos a la preparación anterior, probar el conjunto y rectificar la sal si hiciera falta. Dejar enfriar.

PARA LOS TOMATES RELLENOS

Ingredientes

Tomates maduros medianos	8 u
Pimientos del piquillo confitados en aceite de oliva	8 u
Sal	c.s.
Azúcar	c.s.

Proceso

Hacer una cruz minúscula en la parte abombada de los tomates y blanquearlos en agua hirviendo, refrescándolos inmediatamente en agua helada. Pelarlos, cortarles una loncha fina de la parte del pedúnculo, reservarlos, y vaciarlos con cuidado para no romper las paredes. Sazonar su interior con sal y azúcar, introducir en cada uno un pimiento del piquillo confitado, abierto, forrando así los tomates por dentro. A continuación, rellenarlos con la preparación de chipirón. Cubrir con las tapas que habíamos reservado.

PARA EL JUGO DE BERBERECHOS

Ingredientes

1 cucharada de ajo picado
2 cucharadas de aceite de oliva virgen
2 dl de vino blanco
1/2 kg de berberechos
1/2 kg de almejas
1/2 l de agua
1 cucharada de nata doble
350 g de mantequilla
2 cucharadas de aceite de oliva virgen

Proceso

Poner al fuego una cucharada de ajo picado con 2 cucharadas de aceite de oliva virgen. Cuando empiece a bailar el ajo, añadir las almejas y los berberechos, rehogar y agregar los 2 dl de vino blanco. Dejar hervir hasta que reduzca a la mitad. Mojar con 0,5 l de agua y dejar que dé un hervor. Escurrir los moluscos, separar la carne de las conchas, y juntar ésta con el jugo de cocción. Meter todo en la batidora eléctrica, añadir 1 cucharada de nata doble y triturar 2 minutos. Montar este jugo con 350 g de mantequilla y 2 cucharadas de aceite de oliva.

Rectificar el sazonamiento. Es importante batir bien el jugo de berberechos para que emulsione perfectamente y espume un poco. Así se obtiene una salsa más esponjosa y ligera.

PARA EL GLASEADO

Ingredientes
3 dl de jugo de carne
1 nuez de mantequilla

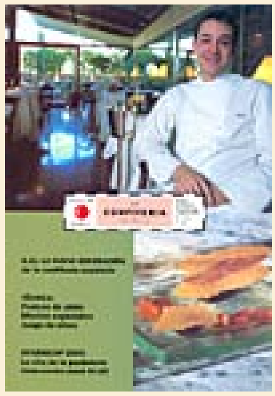
Proceso
Infusionar la leche de coco con una rama de canela. Colar y decorar con canela molida.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Precalentar el horno a 160º C e introducir en una bandeja los tomates rellenos con el jugo de carne y la mantequilla. Glasearlos por espacio de 20 minutos sin dejar de rociarlos constantemente con su propio jugo.
Saltear los tentáculos de los chipirones, en una sartén, con una cucharada de aceite de oliva.
Colocar los tomates en el centro de los platos hondos y salsearlos con el jugo de berberechos. Alrededor de los tomates disponer 3 tentáculos salteados y un hilo de pistou de perejil.

Bibliografía relacionada:
"CALENDARIO DE NUESTRA COCINA TRADICIONAL"
www.libreriagastronomica.com

Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Tomate relleno...
- Trésor, de Lancôme
- Bombón Praliné Peta Zeta
- Pan con chocolate Ocumare a la sal

ETERNITY, DE CALVIN KLEIN

Por Jordi Roca - El Celler de Can Roca (Gerona)



Jordi Roca, de El Celler de Can Roca (Gerona), no es un perfumista pero sí es, en esencia, El Mejor Pastelero de España según Lo Mejor de la Gastronomía 2002 de Rafael García Santos. Tenemos, en exclusiva, a un caso aparte, con un insólito don creativo y ese halo de ingenuidad que envuelve a los genios. Impecable en el trato y en el trabajo, es el mejor exponente de una nueva generación que empieza a dar que hablar.

COMPOSICIÓN
Crema de vainilla
Gelatina de agua de flor de azahar
Salsa de albahaca
Gelatina de jarabe de arce
Granizado de mandarina

Helado de bergamota

CREMA DE VAINILLA

Ingredientes	
Nata	300 g
Azúcar	30 g
Yemas	3 u
Rama de vainilla	1 u
Hojas de gelatina	1 u

Proceso
Hervir la nata con la vainilla. Colar. Incorporar los huevos y el azúcar. Pasteurizar a 85° C y, aún caliente, diluir las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas. Enfriar y reservar.

GELATINA DE AGUA DE FLOR DE AZAHAR

Ingredientes	
Agua de flor de azahar	200 g
Agar-agar 1 g	1 g

Proceso
Mezclar el agar-agar con un tercio del agua y llevar a ebullición. Mezclar con el resto y extender en una bandeja para que cubra 1,5 cm. Cuando cuaje, cortar a dados de 1,5 cm.

SALSA DE ALBAHACA

Ingredientes	
Albahaca fresca	50 g
Agua	200 g
Almíbar T.P.T.	100 g
Agar-agar	3 g

Proceso
Poner a hervir el agua. Escaldar las hojas de albahaca durante 20 segundos y enfriarlas rápidamente sumergiendo las hojas en agua y hielo. Una vez se haya enfriado el agua, mezclar el agua, el almíbar y las hojas de albahaca en el vaso americano. Colar y mezclar una parte con el agar-agar. Hervir, mezclar el resto y dejar cuajar. Pasar por el Mixer para romper la estructura y obtener una salsa.

GRANIZADO DE MANDARINA

Ingredientes	
Zumo de mandarina	500 g
Dextrosa	100 g
Azúcar invertido	100 g
Hojas de gelatina	4 u
Ralladura de mandarina	3 u

Proceso
Hervir una parte del zumo para diluir la dextrosa y el azúcar invertido. Una vez que se haya diluido, añadir la ralladura de las tres mandarinas y tapar cinco minutos para que infusione. Añadir las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas. Fundirlas bien y colar. Añadir el resto de zumo y reservar en el congelador a -20° C.

GELATINA DE JARABE DE ARCE

Ingredientes		**Proceso**
Jarabe de arce	150 g	Llevar a ebullición el jarabe de arce. Añadir el agua y las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas. Enfriar y reservar.
Agua	50 g	
Hojas de gelatina	1,5 u	

HELADO DE BERGAMOTA

Ingredientes		**Proceso**
Nata	150 g	Hervir la leche, la nata y el azúcar invertido. Mezclar todo el resto y pasteurizar. Dejar madurar en la nevera 12 horas con la ralladura de las dos bergamotas. Colar, turbinar y, cuando la temperatura de la mezcla sea inferior a 0° C, añadir el zumo de manera que no se corte el helado. Reservar a -20° C.
Leche	300 g	
Estabilizante	3 g	
Azúcar	30 g	
Azúcar invertido	45 g	
Dextrosa	45 g	
Leche en polvo 1% m.g.	18 g	
Zumo de bergamota	60 g	
Ralladura de bergamota	2 u	

Montaje
En un plato sopero, disponer tres gajos de mandarina, tres puntos de salsa, tres de albahaca, tres dados de gelatina y una punta de gelatina de arce. Encima, una cucharada sopera de granizado y, encima del granizado, una quenelle de helado. Encima del postre, rallar un poco de mandarina al momento de servir para que conserve el aroma.

LA INSPIRACIÓN DEL POSTRE: ETERNITY FOR MEN

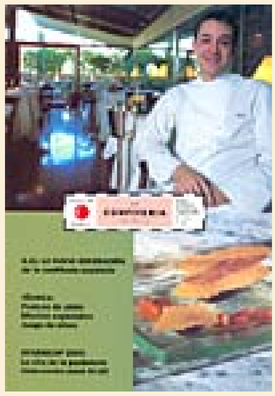
Creador: Calvin Klein
Procedencia: Francia
Fragancia: Aromática - Fresca

Descripción del perfume:

Como en la versión femenina, Eternity es el tributo de Calvin Klein a la familia y la fidelidad.

Es un mensajero de los valores universales. Un exquisito perfume para el hombre de hoy.

Nota alta: Bergamota, limón, petitgrain, lavanda.
Nota media: Flor de naranjo, coriandro, junípero, lirio del valle.
Nota baja: Sándalo, palo de rosa, almizcle, ámbar.



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

TRÉSOR DE LANCÔME

Por Jordi Roca - El Celler de Can Roca (Gerona)



COMPOSICIÓN

Almíbar de vainilla
Gelatina de agua de rosas
Gelatina de miel
Crema tibia de melocotón
Sorbete de albaricoques

ALMÍBAR DE VAINILLA

Ingredientes	
Almíbar T.P.T.	100 g
Rama de vainilla de Tahití	1/4 u

Proceso
Pasar por el Turmix el almíbar con la rama de vainilla. Dejar en la nevera un mínimo de 12 horas. Colar y guardar en un biberón.

GELATINA DE AGUA DE ROSAS

Ingredientes	
Agua de rosas	100 g
Agar-agar	50 g

Proceso
Calentar la mitad del agua de rosas con el agar-agar. Cuando empiece a hervir, añadir la otra mitad del agua y dejar enfriar en un recipiente de 0,5 cm de altura. Una vez frío, cortar en dados de 0,5 centímetros.

GELATINA DE MIEL

Ingredientes	
Miel	300 g
Agua	200 g
Hojas de gelatina	2,5 u

Proceso
Caramelizar la miel, añadir agua el agua recién hervida en la que previamente se habrá fundido la gelatina. Dejar cuajar y guardar en una manga.

CREMA TIBIA DE MELOCOTÓN

Ingredientes	
Melocotón	500 g
Almíbar T.P.T.	150 g
Mantequilla	125 g

Proceso
Poner a hervir el almíbar y añadir los melocotones ya pelados y cortados. Cuando estén bien cocidos, triturar en el vaso americano mientras se añade la mantequilla.

SORBETE DE ALBARICOQUES

Ingredientes	
Jarabe base	
Agua	1.000 g
Azúcar	1.000 g
Glucosa atomizada	160 g
Dextrosa	240 g
Azúcar invertido	90 g
Estabilizante	40 g
Proporción para sorbetes	
Puré de albaricoques	1.000 g
Jarabe para sorbetes	500 g

Proceso
Hervir el agua con el azúcar invertido. Mezclar todos los azúcares exceptuando 100 g de azúcar que se mezclarán con el estabilizante por separado.
Cuando hierva el agua, incorporar la mezcla de azúcares. Ya disueltos y a 80° C, añadir la mezcla de azúcar y el estabilizante. Pasar por el Turmix y dejar enfriar.
Mezclar el puré de albaricoques con 500 g de base de sorbete.
Pasar por la sorbetera y mantener en el congelador a -18° C.

ACABADO

(Foto 1) Cortar unos dados de nísperos. Ponerlos en el centro de un plato sopero. Rociar con el almíbar de vainilla. Cortar la gelatina de agua de rosas en dados, colocar cuatro dados encima de los nísperos. Poner cuatro puntos de gelatina de miel con una cuchara en el plato. Picar un pétalo de rosa y echarlo por encima.

(Foto 2) Hacer una quenelle de sorbete y colocarla justo en el centro.

(Foto 3) Para terminar, pasar la crema caliente en una jarra para que se acabe el postre en la mesa.



Foto 1



Foto 2



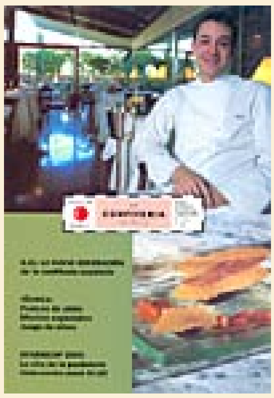
Foto 3

LA INSPIRACIÓN DEL POSTRE: TRÉSOR DE LANCÔME

Creador: Lancôme, Procedencia: Francia
Fragancia: Floral

Lancôme deseó dar una nueva y más íntima orientación a la línea de perfumes femeninos con esta fragancia inmediatamente familiar y reconocible como un elixir de felicidad.

Nota alta: Durazno, damasco, piña, bergamota
Nota media: Rosa, iris, heliotropo, jazmín
Nota baja: Sándalo, almizcle, vainilla



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Tomate relleno...
- Eternity, de Calvin Klein
- Trésor, de Lancôme
- Pan con chocolate Ocumare a la sal

CON SELLO DE AUTOR - PRALINÉ PETA ZETA

Por Oriol Balaguer



PRALINÉ PETA ZETA

Ingredientes

Praliné de avellanas 50%	1.000 g
Manteca de cacao	120 g
Cobertura de leche	200 g
Peta Zetas	230 g
Sal	1 g

Proceso

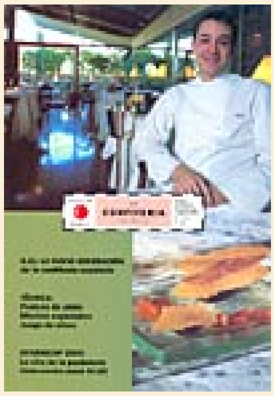
Fundir la manteca de cacao y la cobertura. Mezclar y verter encima del praliné. Elevar la temperatura a 40° C y atemperar a 23° C. Agregar los Peta Zetas. Verter dentro de moldes, previamente enmoldados con cobertura de leche Lactée, pistoleados con cobertura de leche, y dejar cristalizar.

NOTA

Conservar a 15° C y al 50% de humedad.

Los peta zetas empleados por Oriol Balaguer son pequeños trocitos de sidral con sabor a cola.

Bibliografía relacionada:
"LA COCINA DE LOS POSTRES"
www.libreriagastronomica.com



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Tomate relleno...
- Eternity, de Calvin Klein
- Trésor, de Lancôme
- Bombón Praliné Peta Zeta

PAN CON CHOCOLATE OCUMARE A LA SAL

Por Tony Botella



Para 10 piezas aproximádamente

Ingredientes

Pan baguette precocido congelado	1 u
T.P.T. azúcar/agua	c.s.
Cobertura Ocumare	100 g
Sal Maldón	c.s.
Pasta de cacao	10 g

Proceso

Cortar finas láminas a lo largo del pan semicongelado. Dar forma de lirio, dejando un tallo largo y estrecho y, en un extremo, la flor. Empapar con el tpt y hornear a 150° C hasta que esté dorado.

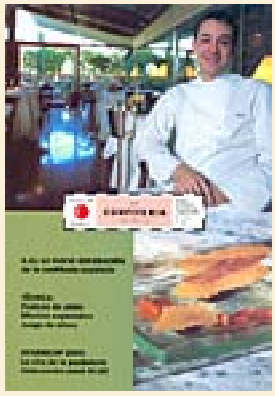
Nada más salir del horno, darle forma de manera que la flor haga de soporte y mantenga el equilibrio como si se tratara de un tallo.

A continuación, congelar. Fundir la cobertura con la pasta de cacao y bañar

el pan congelado por la parte del tallo.
Salpicarle cristales de sal.

Nota
Se puede conservar en el congelador.

Bibliografía relacionada:
"COCINA PARA CÓCTEL"
www.libreriagastronomica.com



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Pañuelo de texturas de manzana.
• Crujiente de frambuesa y carpaccio de fresones.
• Virutas con crema de limón.
• Crambel con caramelo naranja canela.
• Crambel con chibouste de azafrán.

TIMBAL DE PATATA CON PULPO

Por Jesús Serrano - Maestro Pastelero (Vizcaya)



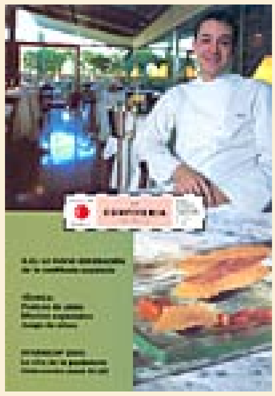
(Para 6 petit fours salados)

Ingredientes

Patatas alavesas pequeñas	6 u
Pulpo cocido	180 g
Pimiento rojo	30 g
Pimiento verde	30 g
Sal	c.s.
Aceite	c.s.
Pimentón dulce	c.s.

Proceso

Semicocer las patatas con agua caliente y sal. Tornear las patatas en forma de timbal o cubilete. Vaciar su parte interior para poder rellenar después. Pasar las patatas torneadas por un horno flojo a 170° C durante 15 minutos. Deben quedar de color blanco. Pintar con aceite de oliva y espolvorear pimentón dulce. Trocear los pimientos y aliñar el pulpo cocido. Por último, colocar dentro de los timbales de patatas el relleno anterior de una manera graciosa y bonita.



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



apicius.es

Las Recetas del mes:

PAÑUELO DE TEXTURAS DE MANZANA

Por Jesús Serrano - Maestro Pastelero (Vizcaya)



(Para 6 petit fours dulces)

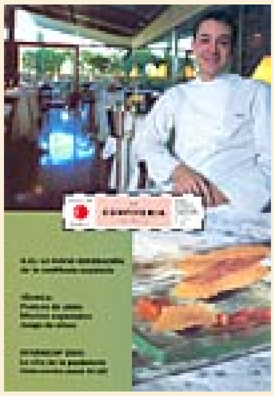
Ingredientes

Manzana Smith	1 u
Manzana Reineta	2 u
Azúcar	200 g
Gelatina de manzana	100 g

Proceso

Cortar con mandolina o corta fiambres la manzana Smith muy delgadita. Pasar por un jarabe (1 l de agua 1 kg. de azúcar) las láminas de manzana. Colocar dos de las láminas en una estufa u horno a 60° C hasta que cristalicen. Después, reservarlas para decorar. Hornear el resto de las láminas durante 3 minutos a 180° C. Éstas servirán como pañuelo para envolver la manzana caramelizada. Trocear las manzanas Reineta en dados

y rebozarlas con el azúcar. Colocarlas en moldes de flexipán de 2 cm, cocer lentamente a 180° C hasta que caramelice y muestre un tono oscuro. Enfriar estas piezas. Colocar las piezas en el centro de los discos de manzana Smith, pasadas previamente por el horno para que estén totalmente flexibles. Pellizcar con cuatro dedos y plegar como un pañuelo. Colocar el pañuelo sobre un cuadrado de hojaldre caramelizado de 2 x 22 x 0,3 cm de medidas. Pintar toda la pieza con gelatina de manzana y acabar con un trocito de manzana cristalizada.



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas del mes:

CRUJIENTE DE FRAMBUESA Y CARPACCIO DE FRESONES

Por Annick Janin y Francisco González. Técnicos pasteleros de ANNICK DESSERTS



Fotografía: Carlos Roldón

MASA CRUJIENTE

Ingredientes	
Harina floja	200 g
Azúcar	25 g
Agua	100 g
Mantequilla pomada	240 g

Proceso

Hacer una masa con la harina, el azúcar, el agua y la mantequilla. Dejar reposar. Al día siguiente, extenderla muy fría encima de un papel sulfurizado o tapete de silicona. Pintar con yema y azúcar. Cocer al horno a 150° C durante 20 minutos. Dejar enfriar y cortar tres triángulos para el montaje del crujiente.

CREMA PASTELERA

Ingredientes	
Leche	250 g
Vainilla	c.s.
Piel de limón	2 u
Yemas	3 u
Azúcar	45 g
Maizena	25 g

Proceso

Preparar la crema con la leche hirviendo, la vanilla y dos pieles de limón. Mezclar las yemas con el azúcar y añadir la Maizena. Mezclar con la leche y volver a hervir todo junto sin dejar de remover. Una vez cocida, reservar.

CARPACCIO DE FRESONES

Ingredientes	
Fresones	300 g

Proceso

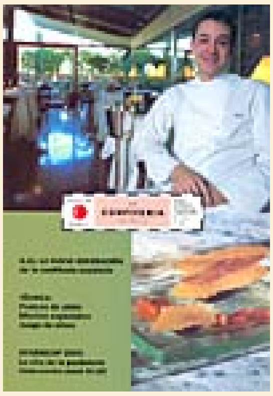
Para el carpaccio de fresones, cortar la fruta en láminas muy finas.

Montaje y acabado

Ingredientes	
Frambuesas	200 g
Hojas de menta	c.s.
Coulis o salsa	c.s.
Crema pastelera	

Montar el milhojas con la masa crujiente y disponerla por capas, intercalando crema pastelera y fruta. Sobre la última capa se espolvorea con azúcar lustre y se adorna con frutos rojos.

Para el emplatado, colocar formando un círculo el carpaccio de fresones y, junto a estos, cuatro líneas de diversos azúcares: por ejemplo, azúcar muscovado dark, azúcar muscovado light, azúcar melaza y azúcar sémola con canela. Decorar con unas hojas de menta y añadir unas gotas de salsa al gusto.



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Timbal de patata con pulpo.
• Pañuelo de texturas de manzana.
• Crujiente de frambuesa y carpaccio de fresones.
• Crambel con caramelo naranja canela.
• Crambel con chibouste de azafrán.

VIRUTAS CON CREMA DE LIMÓN

Por Isaac Balaguer - Restaurante Vivanda (Barcelona)



VIRUTAS

Ingredientes	
Azúcar lustre	185 g
Almendra en polvo	50 g
Harina floja	165 g
Claras	75 g
Zumo de limón	75 g
Ralladura de un limón	c.s.
Granillo de almendra	c.s.
Cobertura negra	c.s.

Proceso

Mezclar los ingredientes sólidos. Añadir las claras y mezclar. Por último, incorporar el zumo de limón en varias veces. Escudillar con un cornet fino las virutas. Engranillar con granillo de almendra. Cocer a 200° C y formar las virutas. Bañar con cobertura negra fluida atemperada.

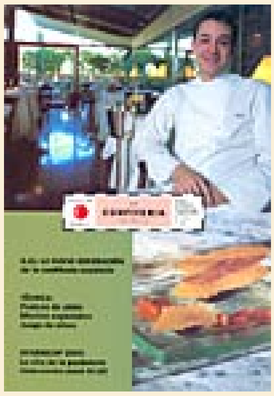
CREMA DE LIMÓN

Ingredientes

Zumo de limón	250 g
Azúcar	175 g
Huevos	300 g
Mantequilla	200 g

Proceso

Dar un pequeño hervor a todos los ingredientes menos la mantequilla. Cuando la mezcla esté a 35° C, mezclar la mantequilla a dados y emulsionar con el turmix. Guardar en la nevera. En un plato, colocar una pequeña cantidad de crema de limón con una o varias virutas y decorar con un toque de granillo de pistacho.



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

CRAMBEL CON CARAMELO NARANJA CANELA

Por Oriol Balaguer - Maestro Pastelero (Barcelona)



MOUSSE DE CARAMELO NARANJA CANELA

Ingredientes	
Leche	160 g
Nata	160 g
Azúcar caramelizado	150 g
Yemas	150 g
Canela Ceylan/Piel de naranja	1 u
Hojas de gelatina	14 g
Nata espumosa	875 g
Sal	1 g

Proceso

Caramelizar el azúcar en seco. Desglasar con los líquidos infusionados. Verter encima de las yemas y cocer a 86° C. Agregar las hojas de gelatina. A 32° C. añadir la nata espumosa. Verter encima de los moldes de 2 cm de altura y congelar.

CRAMBEL

Ingredientes

Azúcar moreno	100 g
Mantequilla	100 g
Harina floja	100 g
Polvo de almendra	100 g
Sal	1 g

Proceso

Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar 1 hora en la cámara. Rallar la masa dentro de un aro 2 cm más grande que el interior de vainilla. Cocer en un horno a 160° C durante 20 minutos.

CREMOSO DE BASE

Ingredientes

Inglesa de base	1.350 g
Cobertura Cuba 70% cacao	400 g
Chocolate blanc satin	1.000 g

Proceso

Deshacer la cobertura Cuba y el chocolate Blanc Satin. Mezclar con una crema inglesa base.

CREMA INGLESA

Ingredientes

Nata	120 g
Leche	280 g
Azúcar	65 g
Yemas	65 g

Proceso

Mezclar la nata con la leche. Hervir. Aparte, mezclar las yemas con el azúcar y verter en el líquido. Cocer a 85° C. Colar y enfriar.

MACARRONES DE BASE

Ingredientes

Almendra marcona pelada	560 g
Azúcar lustre	960 g
Claras montadas	400 g
Clara en polvo (1 g)	c.s.

Proceso

Convertir la almendra en polvo y mezclar con el azúcar lustre. Mezclar las claras frescas con las claras atrasadas. Montar a punto de nieve con la clara en polvo. Mezclar a mano con la almendra y el azúcar. Ya hecha la mezcla, seguir trabajando para sacar el aire. Con boquilla lisa, escudillar sobre papel de horno o tapete de Teflón. Sobre bandejas de horno, cocer durante 2 minutos a 250° C y pasar luego a 190° C durante 7 minutos.

Montaje y acabado

Glasear con glacaje neutro. Colocar la mousse en el centro de la pasta crambel. Finalizar con las minis quenelles de cremosos de base.
La idea de los cremosos es dar distintos sabores a fin de aportar diferentes matices a cada trozo de pastel.



Bibliografía relacionada:
"LA COCINA DE LOS POSTRES"
Oriol Balaguer



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Timbal de patata con pulpo.
- Pañuelo de texturas de manzana.
- Crujiente de frambuesa y carpaccio de fresones.
- Virutas con crema de limón.
- Crambel con caramelo naranja canela.

CRAMBEL CON CHIBOUSTE DE AZAFRÁN

Por Oriol Balaguer - Maestro Pastelero (Barcelona)



MOUSSE DE VAINILLA

Ingredientes	
Leche	125 g
Nata	125 g
Azúcar	120 g
Yemas	120 g
Hojas de gelatina	11 g
Nata espumosa	700 g
Vainilla TahitÍ	1/2 u

Proceso

Infusionar los líquidos y el azúcar con la vainilla. Calentar, verter encima de las yemas y cocer a la inglesa hasta 86° C. Añadir las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas. Una vez a 30° C, agregar la nata espumosa. Colar en aros de 2 cm y congelar.

CRAMBEL

Ingredientes

Azúcar moreno	100 g
Mantequilla	100 g
Harina floja	100 g
Polvo de almendra	100 g
Sal	1 g

Proceso
Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar 1 hora en la cámara. Rallar la masa dentro de un aro 2 cm más grande que el interior de vainilla. Cocer en un horno a 160° C durante 20 minutos.

Montaje y decoración

Calentar el glacaje de base y glasear. Colocar la mousse de vainilla en el centro de la pasta crambel. Finalizar con los macarrones de base.

Control de calidad
Las proporciones. La idea de los macarrones es colocar distintos sabores a fin de aportar distintos matices a cada trozo de pastel.

Bibliografía relacionada:
"LA COCINA DE LOS POSTRES"
Oriol Balaguer





apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

TEMPURA DE HIERBAS AROMÁTICAS

Por Tony Botella



Ingredientes

Hierbas:

Hojas de albahaca fresca
Hojas de menta fresca
Brotes tiernos de romero
Cebollino
Hojas de hinojo fresco

Para la tempura (4 dl):

150 g
10 g

Preparación de las hierbas:

1. Desprender las mejores hojas de la albahaca y la menta, las ramitas más tiernas y enteras del hinojo y seleccionar los brotes más jóvenes del romero. Cortar el cebollino en tramos de 4 cm desechando la parte cercana a la raíz.
2. Lavar en agua muy fría y mantener en agua, sal y hielo en la cámara un mínimo de 1 hora.
Preparación de la tempura:

Harina	4 g
Levadura prensada	5 g
Azúcar	250 g
Sal	
Agua	

Otros:
Aceite, agua, sal, cubitos de hielo

1. Dividir muy bien la levadura con un poco de agua tibia y mezclar todos los ingredientes.
2. Dejar fermentar a temperatura ambiente hasta que fermente, proceso que durará un mínimo de 2 horas.
3. Añadir 6 cubitos de hielo justo antes de su utilización.

Proceso:

1. En una "parisienne" o "wok" poner el aceite y calentarlo a 160º C.
2. Remojar las hierbas con la tempura y freír sin que dore.
3. Trasladarlas cuidadosamente a un recipiente con papel absorbente y servir.

NOTA
Su utilización fue pensada para aperitivos ligeros que predecían un menú copioso, pero podrían servir incluso para rematar postres.

Nota
Próximamente Montagud Editores publicará una obra de Tony Botella sobre la cocina para cóctel



apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Sopa de chocolate con puré de zanahorias...
• Sopa de uvas con chicharrones de pato
• Tempura de hierbas aromáticas
• Brisa trufada y crema Brûlée
• Brisa con frambuesa

MALABARES DE PERA CON SABAYON DE CARAMELO Y GRANIZADO DE VAINILLA Y CANELA

Por Oriol Balaguer



GRANIZADO DE VAINILLA Y CANELA

Ingredientes

Agua	1.000 g
Vainas de vainilla	2 u
Canela en rama	1 u
Azucar	150 g

Proceso

Preparar una infusión con los ingredientes. Congelar, triturar y reservar en frío.

PERA SALTEADA

Proceso
Cortar pera a dados y saltearlos con mantequilla, azúcar y limón.
Montar entre dos aros y dejar enfriar.

CREMA INGLESA DE PISTACHO

Ingredientes

Leche	800 g
Nata	200 g
Azucar	180 g
Yemas de huevo	8 u
Pasta de pistacho	40 g

Proceso
Cocer a 85º C para preparar la crema inglesa, incorporando al final la pasta de pistacho para evitar que se queme.

SABAYON DE CARAMELO

Ingredientes

Nata	1.000 g
Azucar	175 g
Yemas de huevo	8 u

Proceso
Cocer el azúcar a punto de caramelo, incorporar los restantes ingredientes y cocer a 85º C. Dejar enfriar.

Montaje
En el momento de emplatar colocar el aro de peras salteadas, en su interior rellenar con el sabayon de caramelo y en el centro del mismo colocar un poco del granizado de vainilla. Cubrir con un disco de cobertura mármol y decorar el plato con la crema inglesa de pistachos y pistachos caramelizados.

Bibliografía: "LA COCINA DE LOS POSTRES" Oriol Balaguer. Ed. Montagud Editores, S.A.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas del mes:

SOPA DE CHOCOLATE CON PURÉ DE ZANAHORIA Y SORBETE DE COCO

Por Oriol Balaguer



SOPA DE CHOCOLATE

Ingredientes

Nata 54% M. G.	500 g
Cobertura Guanaja	500 g
Azucar	80 g
Agua	1.000 g

Proceso

Preparar con la nata, la cobertura y el azúcar una trufa. Incorporar al final el agua caliente, emulsionando bien para licuar la mezcla.

SORBETE DE COCO

Ingredientes	
Leche de coco	2.000 g
Glucosa	200 g
Azucar	400 g
Agua	800 g

Proceso
Mezclar los ingredientes y pasar a mantecar a la turbinadora, reservar en frío.

PURÉ DE ZANAHORIA

Ingredientes	
Zanahoria	1.000 g
Azucar	150 g
Cardamomo	100 g

Proceso
Colocar la zanahoria envuelta en papel de aluminio en el horno y cocer hasta que quede blanda y podamos hacer un puré. Pasar por el termomix con el azúcar y el cardamomo para conseguir una pasta fina.

PURÉ DE ZANAHORIA

Ingredientes	
Zanahoria	1.000 g
Azucar	150 g
Cardamomo	100 g

Proceso
Colocar la zanahoria envuelta en papel de aluminio en el horno y cocer hasta que quede blanda y podamos hacer un puré. Pasar por el termomix con el azúcar y el cardamomo para conseguir una pasta fina.

CALABAZA CRISTALIZADA

Proceso
Cortar tiras finas de calabaza con el cortafiambres y caramelizarlas al horno a 80º C, con un almíbar a 26º Bé.

Montaje
Colocar en el fondo del plato la sopa de chocolate, situar en un lado del plato servida con cuchara, una viruta del sorbete de coco, decorada con una tira de calabaza cristalizada. En el otro lado situar un poco del puré de zanahoria y servir.

Bibliografía: "LA COCINA DE LOS POSTRES" Oriol Balaguer.
Ed. Montagud Editores, S.A.



apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Malabares de pera con sabayon de caramelo...
- Sopa de chocolate con puré de zanahorias...
- Tempura de hierbas aromáticas
- Brisa trufada y crema Brûlée
- Brisa con frambuesa

SOPA DE UVAS CON CHICHARRONES DE PATO

Por Tony Botella



Ingredientes

Para la sopa:

Uva blanca (se recomienda Macabeo)	5 kg
Zumo de limón	15 g
Pan blanco	250 g
Aceite neutro (girasol, maíz)	400 g
Agua mineral	750 cc
Azúcar	2,5 g
Sal	c.s.

Elaboración de la sopa:

1. Desprender las uvas de los racimos y lavarlas. Reservar las más bonitas para el montaje del plato.
2. Poner todos los elementos excepto la mitad del aceite en el vaso thermomix y dejarlo hasta que el pan esté completamente empapado.
3. Triturar a máxima velocidad hasta eliminar posibles tropezones.
4. Pasar por un colador chino y enfriar hasta 3º C aprox.

Para los chicharrones:

La piel de 2 patos
Grasa de pato – 0,5 l (aprox.)

5. Introducir de nuevo en el thermomix y emulsionar con el resto de aceite a modo de hilo fino y continuo para conseguir una textura cremosa y un color blanquecino. Conservar muy fría.

Elaboración de los chicharrones:

1. Cortar la piel de pato a tiras de 2 cm x 1 cm aprox.
2. Ponerlas en una cazuela y casi cubrir con la grasa de pato.
3. Poner sobre la plancha a fuego lento y dejar el tiempo necesario para que la piel se convierta en una corteza dorada y al enfriarse quede crujiente.

Montaje:
1. Pelar las uvas reservadas y despepitarlas. Cortarlas por la mitad.
2. Ponerlas en un plato hondo con media docena de chicharrones.
3. Trasladar la sopa a una sopera previamente puesta en el congelador.
4. Presentar el plato y servir la sopa delante del comensal.

NOTA
Últimamente estoy poniendo una avellanita de queso Cabrales encima de cada uva. La gracia es comer uva, chicharrón, Cabrales y sopa todo a la vez. Esta sopa debe consumirse muy fría, sino, mejor no servirla.

Nota
Próximamente Montagud Editores publicará una obra de Tony Botella sobre la cocina para cóctel



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Malabares de pera con sabayon de caramelo...
- Sopa de chocolate con puré de zanahorias...
- Sopa de uvas con chicharrones de pato
- Tempura de hierbas aromáticas
- Brisa con frambuesa

BRISA TRUFADA Y CREMA BRÛLÉE

Por Jaume Urgellés.



PASTA BRISA

Ingredientes	
Mantequilla	350 g
Azúcar lustre	125 g
Huevos	100 g
Harina floja	500 g
Sal	c.s.
Vainillina	c.s.

Proceso

Mezclar la mantequilla en pomada con el azúcar lustre, previamente tamizado, añadir la sal y la vainillina, agregar los huevos a intervalos. Finalmente cuando se consigue una masa homogénea, agregar la harina previamente tamizada sin trabajarla demasiado, solamente que ligue bien. Reposar en la nevera 24 horas. Es aconsejable para mejor manejo. Estirar la masa con el rodillo y cortar los

discos para forrar los moldes deseados, pudiendo ser individuales o de tamaño de repostería. Cocer a 180° C.

TRUFA FRANCESA

Ingredientes

Cobertura 60 %	1.000 g
Mantequilla	500 g
Coñac	200 g

Proceso

Deshacer la cobertura al baño maría, mezclar la mantequilla en pomada y agregar el coñac.

CREMA BRÛLÉE

Ingredientes

Azúcar	40 g
Yemas	60 g
Maizena	6 g
Nata	115 g
Leche	110 g
Canela en polvo	c.s.

Proceso

Hervir la leche con la nata. Aparte, desleír el almidón de maíz con las yemas ya mezcladas con el azúcar. Incorporar la nata y la leche hervidas, remover un poco y llenar moldes de flexipán de la medida deseada, previamente espolvoreados con un poco de canela en la base. Cocer en horno a 90° C, durante 30 minutos. Congelar y quemar con la pala candente.

Acabado

Llenar la tartaleta de pasta brisa con la trufa francesa y, una vez haya cogido una consistencia considerable, acabar con la crema.

MÁS INFORMACIÓN EN "LA CONFITERÍA ESPAÑOLA"



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Malabares de pera con sabayon de caramelo...
- Sopa de chocolate con puré de zanahorias...
- Sopa de uvas con chicharrones de pato
- Tempura de hierbas aromáticas
- Brisa trufada y crema Brûlée

BRISA CON FRAMBUESA

Por Jaume Urgellés.



PASTA BRISA

Ingredientes

Mantequilla	350 g
Azúcar lustre	125 g
Huevos	100 g
Harina floja	500 g
Sal	c.s.
Vainillina	c.s.

Proceso

Mezclar la mantequilla en pomada con el azúcar lustre, previamente tamizado, añadir la sal y la vainillina, y agregar los huevos a intervalos. Finalmente cuando se consigue una masa homogénea, agregar la harina previamente tamizada sin trabajarla demasiado, solamente que ligue bien. Reposar en la nevera 24 horas. Es aconsejable para mejor manejo. Estirar la masa con el rodillo y cortar los

discos para forrar los moldes deseados, pudiendo ser individuales o de tamaño de repostería. Cocer a 180° C.

TRUFA DE FRAMBUESA

Ingredientes

Nata 36 % m.g.	400 g
Azúcar	50 g
Glucosa	50 g
Pulpa de frambuesa	200 g
Cobertura de leche	400 g
Cobertura negra 60 % cacao	300 g
Mantequilla	100 g
Licor de frambuesa	50 g

Proceso

Hervir la nata con el azúcar y la glucosa, añadirla a las coberturas troceadas. Una vez bien mezclado, añadir la pulpa de frambuesa. Por último, agregar la mantequilla y el licor de frambuesa. Atemperar y utilizar.

Acabado

Llenar las tartaletas con la trufa preparada y dejar reposar hasta que esté bien asentada. Decorar con frambuesas naturales o al gusto de cada profesional.

MÁS INFORMACIÓN EN “LA CONFITERÍA ESPAÑOLA”



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

ATÚN CON ESCABECHE DE SETAS

Por Tony Botella



Ingredientes

Lomo de atún fresco sin piel	500 g
Escabeche blanco	2 dl
Setas pequeñas de temporada (sirven las de conserva como alternativa)	300 g
Soja Indonesia (dulce y espesa)	c.s.
Aceite de oliva, sal, pimienta	c.s.

Proceso

1. En una sartén o plancha brasear el atún dorándolo suficientemente sin que la cocción penetre más de 1 cm. Reservar.
2. Escabechar las setas y enfriar.
3. Arreglar los espárragos, escaldarlos y enfriarlos en agua y hielo.



Montaje

1. Disponer el atún en el plato.
2. Cubrirlo con escabeche y setas.
3. Disponer los espárragos encima del conjunto.
4. Gotear con soja Indonesia.

Nota

Próximamente Montagud Editores publicará una obra de Tony Botella sobre la cocina para cóctel

C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es



PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Atún con escabeche de setas.
- Copa helada de fresa y vainilla.
- Sopa de chocolate Guanaja y piña marinada.
- Bacalao con pimiento en tres texturas.

LUBINA CON "TRINXAT" IBÉRICO Y JUGO DEL ASADO

Por Tony Botella



Ingredientes:
Para un kg de "trinxat" ibérico

Pies de cerdo hervidos con verduras 3h	1 kg
Ceps troceados y congelados	100 g
Recortes de jamón ibérico	100 g
Nata líquida	600 ml

Para 4 dl de jugo del asado

Zanahoria	2 u
Cebolla tierna	3 u
Puerro	1 u
Vino rancio	2 dl
Cabeza de ajos	1 u
	4 u
	c.s.

Preparación del "trinxat"

1. Cortar los pies a trocitos pequeños, proceder igual con los ceps y el jamón. Mezclarlo todo.
2. Disponer en una brasera o bandeja de horno. Alisar la superficie para obtener un porte de altura uniforme.
3. Cubrir con la nata y hornear a 160º C hasta conseguir un dorado intenso en la superficie.
4. Recoger mezclándolo todo con una espátula y poner en una terrina. Enfriar.

Preparación del jugo

1. Arreglar, cortar y disponer en

Tomate maduro	50 g
Laurel, romero, tomillo	50 g
Aceite de oliva	0,5 l
Mantequilla	c.s.
Caldo de ave	
Sal	

Ingrediente principal

10 supremas de lubina salvaje de 180 g cada una

brasera o bandeja de horno las verduras. Sazonar y rociar con el aceite. Hornear a 180º C.
2. Disolver vino, caldo y mantequilla en un cazo a fuego medio. Espumar.
3. Cuando las verduras estén doradas, añadir las hierbas y mojar discrecionalmente repetidas veces con el caldo disuelto con el vino y la mantequilla.
4. Una vez se haya obtenido una salsa oscura, estrujar salsa y verduras en un colador chino con la ayuda de una mano de mortero.

Proceso
1. Freír la lubina por la parte de la piel con el aceite muy caliente y sin llegar a darle la vuelta (unilateral).
2. Cortar una tajada de la terrina de “trinxat” de 1 cm de grosor y marcar vuelta y vuelta, dorando las dos caras.
3. Calentar el jugo y emplatar los tres elementos al gusto.

Nota
Próximamente Montagud Editores publicará una obra de Tony Botella sobre la cocina para cóctel



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

COPA HELADA DE FRESA Y VAINILLA

Por Mey Hofmann



GELATINA DE NARANJA

Ingredientes		Proceso
Zumo de naranja	150 g	Calentar el zumo de naranja y añadir la gelatina. Enfriar en copa.
Hojas de gelatina	1 u	

COULIS DE FRESA

Ingredientes

Fresones	150 g
Azúcar	50 g

Proceso

Cocer junto al baño maría 1 hora y 30 minutos. Colar y enfriar

Acabado

Poner en la copa el coulis de fresa, los fresones y acabar con una quenelle de helado de vainilla.

Bibliografía relacionada: "FUEGO Y PASIÓN EN LA COCINA" Mey Hofmann



SOPA DE CHOCOLATE GUANAJA Y PIÑA MARINADA

Por Fréderic Bau. Director de Pastelería de Valrhona (Francia)



BIZCOCHO DE ALMENDRA

Ingredientes

Yemas de huevo	180 g
Azucar	80 g
Harina fuerte	110 g
Tpt almendra	150 g
Claras de huevo	200 g
Azucar	75 g
Mantequilla	75 g

Proceso

Derretir la mantequilla y montar las claras con el azúcar. Montar a punto de cinta el resto de los ingredientes. Al final, mezclar un poco de pasta con la mantequilla, antes de mezclarla con el resto de la pasta. Añadir un poco de las claras montadas y después la harina tamizada, finalmente incorporar el resto de las claras montadas. Cocer en círculos en horno a 170-180º C. Congelar y cortar en trocitos antes de pasarlos por el grill con azúcar glas para caramelizarlo bien.

SOPA DE CHOCOLATE GUANAJA

Ingredientes

Cobertura Guanaja	70%
Grand Cru Valrhona	500 g
Leche entera	1.600 g

Proceso

Hervir la leche y emulsionar con la cobertura picada. Cristalizarlo como mínimo una noche antes de servirlo.

PIÑA MARINADA AL ANÍS ESTRELLADO

Ingredientes

Piña bien madura	1 u
Agua	500 g
Azucar grano o moreno	200 g
Estrellas de anis	20 g

Proceso

Hervir el agua con el azúcar y hacer una infusión con el anís, durante 8-10 minutos. Cuando esté bien caliente echar sobre los trocitos de piña. Dejar madurar una noche en el frigorífico.

Montaje

Presentar en bol, echando en último lugar los trozos de bizcocho de almendra.

Bibliografía: "AU COEUR DES SAVEURS" Fréderic Bau (prólogo de Paul Bocuse)



apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Atún con escabeche de setas.
- Lubina con "trinxat" ibérico y jugo del asado.
- Copa helada de fresa y vainilla.
- Sopa de chocolate Guanaja y piña marinada.

BACALAO CON PIMIENTO EN TRES TEXTURAS

Por Mey Hofmann.



BACALAO DESALADO

Ingredientes		**Proceso**
Morro de Bacalao	2000 g	Dejar en remojo el bacalao cambiando el agua las veces necesarias hasta que esté al punto de sal.

COMPOTA DE PIMIENTOS

Ingredientes		Proceso
Pimiento rojo	1.000 g	Quemar a la llama los pimientos, envolverlos en papel de aluminio y dejar que acaben de cocerse. Pelarlos cuidadosamente con los dedos, limpiándolos de tanto en tanto en un bol con agua, sin pasar en ningún momento los pimientos por agua. Cortarlos en tiras finas de unos 5 cm de largo, mezclarlos en un bol con la mostaza, el aceite de oliva, el vinagre de Módena, la sal y la pimienta. Reservar.
Pimiento verde	1.000 g	
Mostaza de Meaux	c.s.	
Aceite de oliva	c.s.	
Vinagre de Módena	c.s.	
Sal y pimienta	c.s.	

VINAGRETA DE PIMIENTO

Ingredientes		Proceso
Aceite de oliva virgen	100 g	Elaborar el zumo de pimientos en licuadora, ponerlo a cocer con el azúcar, hasta que consigamos un jugo jabonoso. Añadir entonces el vinagre y reducir ligeramente. Salpimentar y mezclar con el aceite de oliva. Reservar.
Zumo de pimiento rojo	1/4 l	
Vinagre de jerez	30 g	
Azúcar	c.s.	
Sal	c.s.	
Pimienta blanca de molinillo	c.s.	

CHIPS DE PIMIENTO

Ingredientes		Proceso
Pimiento rojo	c.s.	Cortar tiras de pimiento rojo de 1 cm de ancho por 10 de largo y 1 mm de grueso. Pasarlas por el almíbar, escurrirlas y colocarlas sobre filpat. Poner a secar en horno a 120ºC hasta que estén secas del todo. Reservar en un tarro con gel de sílice.
AlmÍbar (50 % agua 50 % azúcar)	c.s.	

Emplatado

Ingredientes		Proceso
Bacalao	200 g	Perfumar el aceite de oliva con el laurel, la guindilla y el ajo. Pochar el bacalao con el aceite de oliva sin la piel. Aparte, freir la piel enharinada, en aceite de girasol. Calentar la compota. Emplatar colcoando primero la compota, encima el bacalao, al lado un cordón de vinagreta y por encima del bacalao la piel frita crujiente y las tiras de pimiento rojo, refrescar y servir.
Chips de pimiento	3 u	
Compota de pimientos	c.s.	
Vinagreta de pimientos	c.s.	
Aceite de oliva, Aceite de girasol, Ajo, guindilla y laurel	c.s.	

Bibliografía relacionada: "FUEGO Y PASIÓN EN LA COCINA" Mey Hofmann



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas del mes:

• Raviolis de Idizábal con membrillo y miel
• Crujiente de frambuesa y carpaccio de fresones
• Bomba de frutos rojos al vino tinto
• Merluza con salsa al vino blanco

BERENJENAS A LA SUIZA



Ofrecemos una selección de platos cocinados de calidad pensados para su venta. Como se aprecia, se trata de platos que pueden prepararse con relativa facilidad y rápidez, y que permiten su venta por raciones. Una fórmula de venta digna de tener en cuenta.

Ingredientes

Berenjenas	4 u
Cebolla	1 u
Queso suizo tipo Sbrinz Switzeland rallado	100 g
Pimienta negra en polvo	c.s.
Orégano seco	c.s.
Tomillo seco	c.s.
Agua, sal	c.s.
Diente de ajo	1 u
Mantequilla	100 g
Harina	40 g

Proceso

Limpiar las berenjenas, cortar por la mitad (sin quitarles la piel) y darles un ligero hervor en agua con sal durante unos 10 minutos.
Escurrir guardando el caldo de la cocción, y proceder a vaciarlas.
Rehogar la pulpa o carne de las berenjenas con la cebolla, muy picada, en un poco de mantequilla , añadir la harina y una taza del agua del hervido de la verdura. Condimentar con la sal, la pimienta y un poco de orégano y tomillo, y con el diente de ajo finamente picado. Mezclar el queso y rellenar con esta mezcla las berenjenas.
Espolvorear con queso rallado y añadir un poco de mantequilla y gratinarlas en una fuente de horno untada con grasa durante unos 15/20 minutos.
Se pueden dejar sin gratinar para que el cliente lo haga en su domicilio. Las raciones pueden acompañar con arroz hervido en blanco o unas patatas al vapor.

(Receta coordinada por Ana Mª Calera)
Foto: Centro de información del queso suizo



apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Crujiente de frambuesa y carpaccio de fresones
• Bomba de frutos rojos al vino tinto
• Berenjenas a la suiza.
• Merluza con salsa al vino blanco

RAVIOLIS DE IDIZÁBAL CON MEMBRILLO Y MIEL

Por Abraham Palomeque. Pastelería TORRES (Sta. Coloma de Gramanet, Barcelona)



Fotografía: Joan Cabacés

RAVIOLI DE PASTA FILO CON AZÚCAR MUSCOVADO

Ingredientes

Pasta filo	c.s.
Queso Idiazábal	c.s.
Azúcar muscovado	c.s.

Proceso

Extender una lámina de pasta filo y pintarla ligeramente con mantequilla fundida. A continuación, espolvorear azúcar muscovado y cubrir con otra lámina de pasta filo. Repetir la operación hasta tener cuatro capas de pasta filo. Cortar porciones cuadradas de 6 x 6 cm y colocar en su interior un dado de queso Idiazábal. Cerrar el ravioli uniendo las cuatro puntas. Es importante que el ravioli quede bien cerrado; de lo contrario, al cocerlo se perdería el queso. Para finalizar, cocer a 220° C durante tres minutos.

DULCE DE MEMBRILLO

Ingredientes

Pulpa de membrillo	500 g
Azúcar	500 g
Pectina	15 g

Proceso

Proceder como para la elaboración de una mermelada. Colocar la pulpa de membrillo con 400 g de azúcar en el cazo eléctrico y llevarlo a ebullición. Incorporar el resto de azúcar mezclado con la pectina. Seguir cociendo durante un par de minutos sin dejar de remover. Volcar el dulce de membrillo en un recipiente y dejar enfriar por completo.

Nota

El membrillo es una fruta de temporada, por lo tanto, no siempre se encuentra en el mercado. En ese caso, existe la posibilidad de comprar el dulce de membrillo ya elaborado.

GELATINA DE MIEL

Ingredientes

Miel de romero	100 g
Agua	25 g
Hojas de gelatina	2 u

Proceso

Rebajar la miel con el agua. Hidratar la hoja de gelatina, escurrir y secar. Introducir en el agua con miel y fundir en el microondas. Dejar gelificar en un recipiente.

Montaje y decoración

Esta pieza se puede servir en plato o incluirla en un surtido de petit fours.
Para el emplatado, decorar el plato con un cordón de miel y colocar sobre éste trocitos de gelatina de miel y dulce de membrillo. Dar unos toques de azúcar

muscovado. Por último, repartir tres raviolis con un poco de dulce de membrillo por encima.
Como pieza individual, colocar encima del ravioli un poco de dulce de membrillo y un trocito de gelatina de miel.

Comentario
Esta elaboración es una adaptación de un postre típico del País Vasco y Navarra: El Idiazábal con carne de membrillo. Le he añadido el azúcar muscovado por sus aromas ahumados (en sintonía con el Idiazábal) y la miel por resultar un compañero ideal para el queso. Como siempre, la pasta filo constituye un soporte perfecto por ser neutra y añadir ese sorprendente toque crujiente.



apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Raviolis de Idizábal con membrillo y miel
• Crujiente de frambuesa y carpaccio de fresones
• Berenjenas a la suiza.
• Merluza con salsa al vino blanco

BOMBA DE FRUTOS ROJOS AL VINO TINTO

Por Joan Baixas. Técnico pastelero. Pastelería Baixas (Barcelona).



Fotografía: Montse García

PASTA BRISA

Ingredientes	
Mantequilla	140 g
Azúcar lustre	120 g
Sal	2 g
Yemas	40 g
Huevos	25 g
Almendra en polvo	30 g
Harina floja tamizada	200 g
Impulsor	6 g

Proceso

Mezclar los ingredientes en el mismo orden de la fórmula sin trabajarlos demasiado. Dejar reposar en nevera. Extender la masa a un grosor de 5 mm. Cocer a 150-170° C hasta que tome color.

El resultado debe ser una pasta brisa muy crujiente y quebradiza.

FRANCHIPÁN DE PISTACHO

Ingredientes	
Mazapán 50%	900 g
Mantequilla	350 g
Huevos	10 u
Crema pastelera	150 g
Pasta de pistacho	25 g
Agrimontana	
Harina floja	200 g

Proceso

Mezclar la mantequilla pomada con el mazapán. Incorporar a intervalos los huevos. Mezclar. Añadir la crema pastelera, la pasta de pistacho y, por último, la harina tamizada. Escudillar dentro de tartaletas de pasta brisa cruda y hornear a 180° C.

GELATINA DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes	
Pulpa de frambuesa	175 g
Vino tinto seco	177 cl
Hojas de gelatina	6 u
Azúcar	185 g
Canela en rama	2 u
Frutos rojos variados	c.s.

Proceso

Poner a remojar las hojas de gelatina. Calentar la pulpa de frambuesa sin que llegue a hervir, junto con la canela en rama. Añadir y fundir las hojas de gelatina en la frambuesa, con el azúcar y el vino. Pasar por un colador. Por último, añadir los frutos rojos elegidos. Poner la mezcla en el interior de los moldes de flexipán y dejar en reposo unas horas en el congelador.

Montaje

Sacar del congelador la gelatina de frutos rojos y poner sobre una de las tartaletas de pasta brisa con pasta de pistacho, ya horneadas. Decorar con unas hojas de menta.

Receta para 10 moldes, aproximadamente de medias bolas (tapete de silicona)



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Raviolis de Idizábal con membrillo y miel
• Crujiente de frambuesa y carpaccio de fresones
• Bomba de frutos rojos al vino tinto
• Berenjenas a la suiza.

MERLUZA CON SALSA AL VINO BLANCO



Ofrecemos una selección de platos cocinados de calidad pensados para su venta. Como se aprecia, se trata de platos que pueden prepararse con relativa facilidad y rápidez, y que permiten su venta por raciones. Una fórmula de venta digna de tener en cuenta.

Ingredientes

Rodajas de merluza de 200 g cada una	4 u
Vino blanco	c.s.
Cucharadas rasas de harina fina de maiz Maizena	2 u
Puntas de espárragos	8 u
Guisantes hervidos	50 g
Almejas grandes	8 u
Perejil picado, aceite	c.s.
Cebolla picada muy fina	c.s.
Sal y pimienta	c.s.

Proceso

Rehogar la cebolla en una cazuela con el aceite sin que tome color, agregar la merluza sazonada con sal y pimienta, las almejas, un vaso de vino blanco y los guisantes. Cocer al horno con la cazuela tapada durante unos minutos. Desleir la Maizena con 4 cucharadas de agua fría y agregarla a la merluza para espesar la salsa, dejar cocer 5 minutos más y probar de sal. Adornar con los espárragos y espolvorear con el perejil.

Foto: Maizena



Las Recetas

• Canelones de berenjena y bonito. Mey Hofmann
• Particular y elegante: la crema catalana. Oriol Balaguer
• Bizcocho de queso Idiazábal, con regaliz y cerezas. Jordi Butrón
• Bombón Limón-Miel-Speculos. Oriol Balaguer
• Tartas especiales. Carles Mampel
• Cakes y tartaletas. Antoni Gómez

"MONTADITOS", CAPRICHOS VASCOS

Por Jesús y Mikel Santamaría .
Chefs cocineros de Artbocado. San Sebastián



La cocina vasca siempre ha gozado de una más que merecida reputación avalada por la calidad de las materias primas y la creatividad de sus cocineros.
Y no sólo en los grandes platos es donde se demuestran estas características. La amplia tradición de consumo de pequeñas especialidades que pueden encontrarse en cualquier establecimiento de restauración a cualquier hora del día es típica del País Vasco bajo el nombre de “montaditos”.
Esta exquisita tradición ha encontrado eco en otras comunidades españolas donde

el “tapeo” es también costumbre y, finalmente ha llegado a Cataluña, donde cada vez hay más lugares en los que pueden degustarse y donde, como en otras partes de España, se abren nuevos restaurantes de comida vasca o locales especializados en el “picoteo”.
La preparación de estos deliciosos bocados es simple y su resultado sorprendente, siempre partiendo de la base de que se trata de algo que se prepara a diario y utilizando materias primas de primera calidad, lo que no significa en modo alguno que deban utilizarse alimentos caros, sino que pueden utilizarse todo tipo de ingredientes, buscando el equilibrio de sabores y el adecuado sazonamiento o acompañamiento con salsas y aliños.
Su aspecto, su presentación y decoración, es también un elemento fundamental a tener muy en cuenta. Buena parte de su interés reside en el hecho de que por ser de reducidas dimensiones y atractiva presencia incitan al cliente a consumirlos, por aquello de “vamos a probar...”, siendo además excelentes para consumir en un momento para aquellos que están obligados a las comidas rápidas, una buena forma de desplazar al “fast food” que ha invadido nuestra gastronomía en los últimos años.

(Platos realizados por gentileza del Restaurante Bones Costelles de Barcelona)



Sobre estas líneas: sobre medio huevo duro colocar un picadillo de anchoa en vinagreta y decorar con un punto de mahonesa y una rodaja de aceituna, se acompaña con una gamba hervida pinchada con un palillo al huevo duro.

Debajo: pincho con gambas cocidas y un huevo de codorniz, aliñado con una vinagreta de tomate, cebolla y pimientos y aceite de oliva.





Sobre rebanada de pan, colocar una capa de pimiento verde asado y sobre éste una rodaja de remolacha cocida. Poner encima una anchoa fresca abierta y aliñar con una vinagreta de tomate, cebolla y pimientos y aceite de oliva.



Llenar tartaletas de pasta brisa con ensaladilla rusa con abundante mahonesa y sobre ésta colocar gambas cocidas y peladas, acabar con medios huevos duros de codorniz.





Sobre estas líneas y sobre rebanada de pan colocar una lámina de patata hervida sobre la que extenderemos un poco de tomate frito, colocar encima molleja de pato cocida y unas virutas de jamón serrano frito. Decorar con medio tomate enano tipo cherry.

Debajo, también sobre rebanada de pan, colocar una lámina de salmón ahumado y encima aros de calamar cocido, aliñar con una vinagreta de picadillo de anchoa y decorar con un poco de perejil.





Arriba, pinchos con guindillas, una anchoa, un cuarto de tomate cherry, tiras de pimiento verde y rojo, y aceituna.



Debajo, tartaletas rellenas con una ensaladilla de clara de huevo duro picada y tomates a dados, mezclados con mahonesa, decorar con un picadillo de aceitunas y un cuarto de tomate enano cherry.



Tartaletas de pasta brisa rellenas con una capa de vinagreta de anchoa y picadillo de anchoa sobre la que se colocan huevos duros de codorniz, decorar con dos puntos de mahonesa a los lados de la tartaleta, tiras de pimiento asadas y decorar y aliñar con picadillo de anchoa y un poco de perejil.





C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas

• Montaditos: caprichos vascos. Jesús y Miquel Santamaría
• Particular y elegante: la crema catalana. Oriol Balaguer
• Bizcocho de queso Idiazábal, con regaliz y cerezas. Jordi Butrón
• Bombón Limón-Miel-Speculos. Oriol Balaguer
• Tartas especiales. Carles Mampel
• Cakes y tartaletas. Antoni Gómez

CANELONES DE BERENJENA Y BONITO

Por Mey Hofmann



BERENJENAS FRITAS

Ingredientes

Láminas de berenjena	40 u

Proceso

Cortar 40 láminas de berenjenas de 1,5 mm de grueso y pelarlas. Salar y dejar que suden, secarlas con un paño o papel de celulosa. Freír ligeramente en aceite de girasol evitando que se sequen. Retirar el exceso de aceite, y reservar entre envueltas en film plástico.



PESTO

Ingredientes

Cebolla en mirepoix	1 kg
Tomate pelado maduro	1,5 kg
Pimientos asados cortados en macedonia	2 u
Ajos ciselé	3 u
Berenjena asada al horno	1/2 kg
Aceite virgen	100 g

Proceso

Rehogar la cebolla hasta que empiece a tomar color (**foto 1**), añadir los ajos, rehogar y añadir el tomate, cocer tapado 5 minutos, destapar, cocer lentamente durante 20 minutos, añadir la berenjena, salpimentar, dejar cocer y evaporar hasta conseguir un sofrito denso. Reservar.

ATÚN CONFITADO

Ingredientes

Ventresca de atún cortado	1 kg
Sal	c.s.
Aceite de girasol	c.s.
Ajo, laurel, tomillo y guindilla	c.s.
Vinagre de Jerez	

Proceso

Blanquear el atún y poner a confitar en aceite perfumado junto con el vinagre (**foto 2**). Cortar el atún en bastones de unos 40 g cada uno, salarlo y rehogar durante 30 minutos. Cocer poché durante 10 minutos (**foto 3**). Reservar.

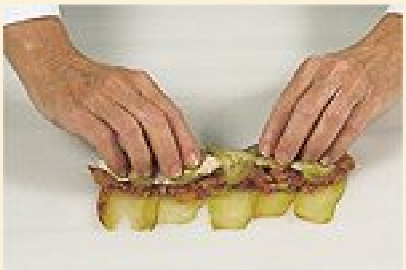
MONTAJE

Colocar láminas de berenjena fritas, ligeramente montadas una sobre otra.
Extender encima el pesto y en el centro el atún confitado.
Envolver las berenjenas para formar los canelones (**foto 4**), procurando que el atún quede en el centro. Envolver uno a uno en film plástico y reservar. Al momento del pase al servicio, calentar en horno suave, y destapar.


Foto 1


Foto 2


Foto 3


Foto 4

ALIÑO

Ingredientes	
Albahaca	40 g
Ajo pequeñito	1 u
Perejil	30 g
Parmesano	50 g
Piñones	30 g
Aceite de oliva	100 g

Proceso

Triturar todo hasta conseguir una emulsión estable con un poco de agua, tamizar y reservar.

EMPLATADO

Las cantidades para este plato se han previsto para 10 raciones. El emplatado para cada ración será el siguiente:
Disponer dos canelones en el plato y acompañar con el aliño y unas virutas de parmesano.
Opcionalmente decoraremos con una lamina de parmesano crujiente.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas

PARTICULAR Y ELEGANTE: LA CREMA CATALANA

Por Oriol Balaguer



ESPONJADO DE CREMA CATALANA

Ingredientes		**Proceso**
Leche	1.000 g	Infusionar leche con la nata, las pieles de limón y la canela. Fundir el azúcar en seco, rebajarlo con la infusión una vez colada. Incorporar las yemas y calentar a 82º C. Montar y reservar en frío
Nata lÍquida	2.000 g	
Azúcar	400 g	
Piel de limón	9 u	
Ramas de canela	9 u	
Yemas	30 u	

HELADO DE CARAMELO

Ingredientes		**Proceso**
Leche	3.000 g	Fundir en seco el azúcar. Incorporar y mezclar la glucosa. Rebajar con la leche e incorporar las yemas. Calentarlo a 82º C. Pasar por la mantecadora. Debemos tener en cuenta que este tipo de helado está equilibrado y adaptado a las condiciones de un restaurante y no es adecuado para una larga conservación, como sería necesario en pastelería.
Azúcar	450 g	
Glucosa	300 g	
Yemas	24 u	

PAÑUELO DE CARAMELO

Ingredientes		**Proceso**
Azúcar	1.000 g	Fundir en seco el azúcar y mezclarle la glucosa. Extenderlo sobre silpat y conservar en recipiente hermético con gel sílice. Antes de utilizarlo, calentar ligeramente para ablandarlo y darle la forma deseada.
Glucosa	200 g	

LIMÓN CONFITADO

Ingredientes		**Proceso**
Limón natural	10 u	Hacer pequeños daditos con el limón. Confitarlo a fuego mínimo, con el agua, el azúcar y la glucosa. Escurrir antes de utilizar.
Agua	1.000 g	
AzÚcar	500 g	
Glucosa	100 g	

JALEA DE NARANJA

Ingredientes		Proceso
Jugo de naranja natural	1.000 g	Mezclar y calentar hasta conseguir la consistencia adecuada. Reservar hasta su utilización.
Hojas de gelatina	4 u	

EMPLATADO

Colocar en el fondo de un plato hondo los dados de limón confitado y cubrir con la crema ligera de crema catalana.
Aparte preparar un pañuelo de caramelo en cuyo centro colocaremos una quenelle de helado de caramelo y colocar el conjunto sobre la crema ligera.
Esparcir trocitos de jalea de naranja en la superficie de la crema y espolvorear finalmente con un poco de canela en polvo.



apicius.es

Las Recetas

LA PASTELERÍA EN EL PLATO

BIZCOCHO DE QUESO IDIAZÁBAL, CON REGALIZ Y CEREZAS

Por Jordi Butrón



BIZCOCHO DE QUESO IDIAZÁBAL, CON REGALIZ Y CEREZAS

Ingredientes

Huevos	4 u
Azúcar Light Muscovado de Billington's	50 g
Almendra polvo	75 g
Queso Idiazábal ahumado	130 g
Sal ahumada	c/s

Proceso

Mezclar las yemas con la mitad del azúcar y batir enérgicamente con un batidor. Añadir el sólido, en este caso el queso rallado (no muy fino para que se noten los trozos al comer el bizcocho), y la almendra polvo.

Os sorprenderá el resultado, ya que parece que de esta masa tan compacta no vaya a salir nada positivo; evidentemente falta humedad que se conseguirá con un chorro de leche, más el añadido a la mezcla de las claras de huevo montadas a punto de nieve con la mitad del azúcar restante; las claras no se deben montar al límite, es decir, deben quedar un poco babosas, porque si no al mezclar se cortarán, no desarrollando en horno como deberían. Como norma general siempre deben mezclarse: Sólidos+Líquidos+Elementos delicados (tipo merengue o nata). Si un sólido lo introducimos en un líquido, es más probable que nos forme grumos.
Cocer de 12-15 minutos a 185° C en un molde de 25 cm x 4 cm. El pastel ha de quedar crudo, baboso cuando salga del horno; debe reposar en nevera donde cuajará.

GELATINA DE REGALIZ

Ingredientes

Agua	1 l
Pastillas juanolas	10 u
Regalíz en rama	30 g
Azúcar muscovado Molasses de Billington's	100 g
Hojas de gelatina	4

Proceso

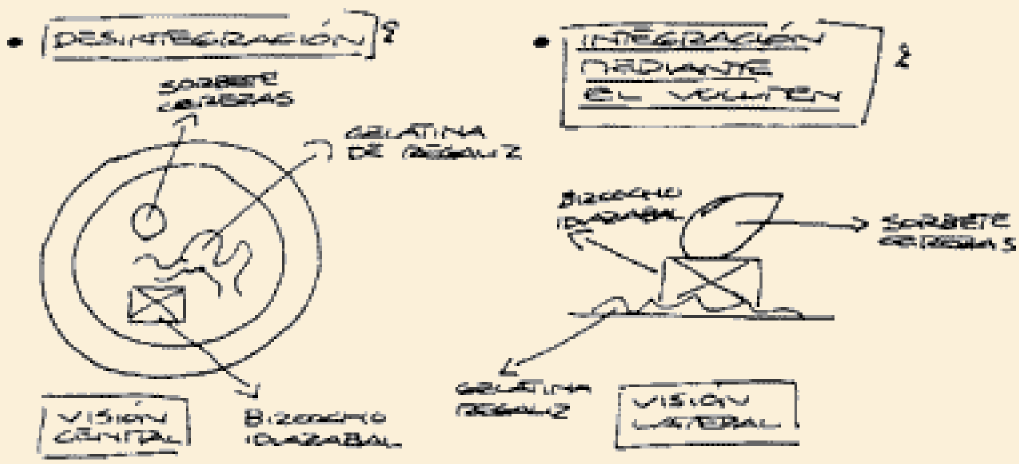
Cuando pensamos en gelatina, ineludiblemente surgen imágenes de algo mazacote, gomoso, y no siempre es así.
Una gelatina dependiendo de la cantidad de hojas, puede tener función de sopa o salsa, como en este postre.
Poner al fuego el agua más los aromas, es decir el regaliz, las Juanolas, y el azúcar moscovado; hervir, colar y añadir las hojas de gelatina previamente sumergidas en agua, reservar en frío.

SORBETE DE CEREZAS

Ingredientes		Proceso
Pulpa de cereza Griotte	1,5 k	Proceso
AzÚcar	135 g	Mezclar todo en frío, dejar madurar un día en nevera, para que todos los aromas formen un todo, y pasar por sorbetera.
Cerveza negra Guinnes	1/2 l	
Licor de cereza del Valle del Jerte	75 g	

¿Por qué tanto alcohol?

Los alcoholes son un medio que tenemos a nuestro alcance, para estabilizar helados y sorbetes, al ser anticristalizantes naturales (no congelan a temperaturas bajo cero); aquí su función es doble, ya que además potencian el sabor de la cereza.



EMPLATADO

Romperemos la gelatina con un batidor, y la dispondremos en el fondo de un plato sopero, situaremos 2 pequeños cuadrados de bizcocho de queso Idiazábal en torno al cual distribuiremos 3 o 4 cerezas deshuesadas; por último, encima de cada cuadro irá una pequeña quenelle de sorbete de cerezas y unos palitos de queso Idiazábal.

¿QUE ES LA INTEGRACIÓN?

El comensal debe tener en su boca todos los sabores al mismo tiempo; a mí como creador no me sirve que se coman los ingredientes por separado, sino que pretendo observar su reacción al combinar queso + cereza + regaliz en un solo bocado.
Como es inviable explicar al comensal cómo debe comerse el plato, yo tengo que disponer los ingredientes de forma que implícitamente les esté diciendo cómo deben comérselo.
El cliente no debe pensar cómo comer; esa tarea debe ser del pastelero (observaréis que esto también es aplicable a la cocina).
Uno de los procedimientos que ayudan a la integración es el volumen. Éste nos obliga en cierta forma a comernos todos los elementos del plato al unísono, y a pensar cómo disponer la comida en el plato de forma que lleguen al comensal sin caerse.

Moraleja: El volumen requiere reflexión, ya que la forma natural de disponer la comida es horizontal, no vertical, o si no pensar en cualquier plato de la cocina tradicional, tanto salada como dulce, y veréis que el volumen es inexistente.

FUNCIÓN DE LOS ELEMENTOS

¿Os parece un postre muy marciano? ¿Qué os extraña?
Intentaré en lo posible aclararos todo aquello que desde fuera puede parecer un galimatías, y una vez analizado, veréis cómo se convierte en algo evidentemente lógico.
Básicamente tenemos 3 sabores:
- Queso Idiazábal
- Cereza
- Regaliz

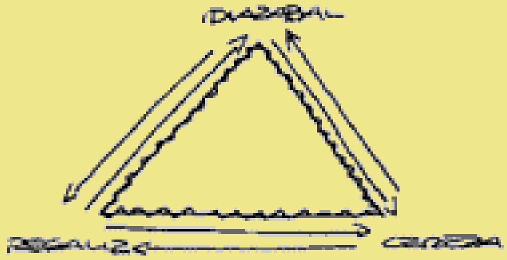
Queso Idiazábal: Queso de fuerte personalidad, con notas ahumadas, saladas y picantes.
Cereza: Fruto rojo muy estacional (verano); en el mundo de la pastelería se consume básicamente confitada, tratamiento que elimina su acidez, característica que yo aprecio sobremanera.
No estoy de acuerdo en someter a un ingrediente a técnicas que eliminen sus intrínsecas cualidades. Aparte del caso de la cereza antes mencionado, existe un caso sangrante sobre el cual estoy muy sensibilizado, me refiero a la tendencia a fabricar yogures cada vez menos ácidos, suprimiendo una característica que constituye la esencia del propio producto, para mí esto es adulteración.
Estoy absolutamente en contra de la ecuación:
Acidez = Algo negativo.
La acidez al igual que
- Lo salado
- Lo dulce
- Lo picante
- Lo amargo
- Lo agridulce...

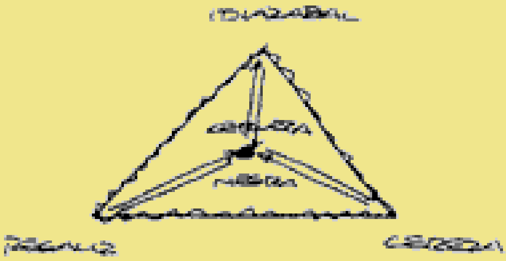
es un sabor básico que debe ser utilizado en su justa medida, como nota imprescindible en aquellos postres refrescantes, ligeros, de aromas cítricos y también como contrapunto al exceso de dulzor.

Regaliz: Especia-raíz de connotaciones infantiles; es un sabor que no deja indiferente, crea odios y rechazos por igual.
Y la pregunta es ¿qué existe en común entre estos ingredientes?
La idea original a partir de la cual construí el postre fue rehacer la típica tarta de queso fresco+frutos rojos, combinación lácteo+frutos rojos absolutamente tradicional
¿Qué cambia de este dúo tan bien avenido?
El queso fresco personalmente no me gusta demasiado, ya que no tiene mucho sabor, lo cambié por el Idiazábal, queso vasco con fuerte sabor:
- Salado
- Picante
- Ahumado

Como fruto rojo recogí la cereza por ser una fruta con acusadas notas ácidas.
Este dúo necesitaba de un tercer partenaire, este vino marcado por la fuerte presencia de los aromas ahumados del queso. El ahumado se asocia

indirectamente a humedad a tierra, y si hay una especia que coincida con estos matices es desde luego el regaliz, de sabor punzante, terroso, húmedo, matices claramente hermanados con el ahumado.
El dúo se convirtió en un trío, en el que se establecían relaciones gustativas en ambas direcciones.





Una vez hechas las pruebas, el plato aún estaba cojo, era indudable que faltaba un cuarto elemento que constituyera el nexo de unión entre los tres restantes.
Ese ingrediente lo encontré en la cerveza negra; esta posee relaciones gustativas muy estrechas con:
- Cerveza + queso: Combinación ultra-tradicional, o si no pensad cuando vais a tomar unas tapas.
- Cerveza + cereza: Existen en el mercado cervezas de fresa, melocotón, frambuesa, cereza... sobre todo de procedencia belga. Su relación no puede ser más íntima.
- Cerveza + regaliz: Si habéis probado la cerveza negra, habréis observado que tiene aromas de regaliz muy marcados.
En boca todo era más redondo, más certero, más ensamblado.
Como podéis fácilmente deducir fue un postre de parto dificultoso, pero, una vez finalizado, de una lógica gustativa aplastante.

CONCLUSIÓN
Cuando se lee el enunciado del plato, la gente se queda sorprendida, pero cuando lo explicas y sobretodo cuando lo prueban, la sorpresa es menor.
A veces somos poco receptivos a cambiar esquemas mentales muy arraigados, o no somos capaces de ver el sustrato que se esconde bajo el enunciado de un plato; nos falta capacidad de análisis, y sobre todo carecemos de un almacén gustativo extenso, donde sepamos ver las infinitas relaciones gustativas que se establecen entre los alimentos; estos tienen aristas, matices, aromas, no son nada planos, son sustancias con vida propia, inteligentes, tienen la imperiosa necesidad de aliarse, de combinarse con alimentos afines o no, ya que un maridaje puede hacerse por simpatía, es decir, porque hay cosas en común (anís +hinojo), o por contraste (chocolate+limón).
Como veis, lo creativo no tiene nada que ver con la mezcla caprichosa, ni con la utilización de ingredientes más o menos raros o de moda, para sorprender al personal, sino que hay un trabajo previo considerable.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas

• Canelones de berenjena y bonito. Mey Hofmann
• Montaditos: caprichos vascos. Jesús y Miquel Santamaría
• Particular y elegante: la crema catalana. Oriol Balaguer
• Bizcocho de queso Idiazábal, con regaliz y cerezas. Jordi Butrón
• Tartas especiales. Carles Mampel
• Cakes y tartaletas. Antoni Gómez

BOMBÓN LIMÓN-MIEL-SPECULOS

Por Oriol Balaguer



Ingredientes

Nata 35% M.G.	300 g
Zumo de limón Les Vergers Boiron	200 g
Miel de caña	150 g
Cobertura Saint Domingue Cacao Barry al 70% de cacao	475 g
Cobertura con leche Papouasie Cacao Barry al 36% de cacao	375 g
Mantequilla	185 g
Speculos *	40 g
Sal	c.s.

Proceso

En primer lugar, caramelizar la miel. A continuación, rebajarla con el zumo de limón y la nata junto con los speculos.
Verter encima de las coberturas troceadas. Emulsionar a 35/40° C, y agregar la mantequilla troceada.
El zumo de limón puede macerar con ralladuras de limón. Verter la mezcla en los moldes y, por último, dejar cristalizar doce horas a una temperatura de 15° C.
Desmoldear y bañar con las coberturas. Primero, moldear con pincel con la Cobertura Saint Domingue Cacao Barry, y enfriar.
Una vez frío, bañar con la Cobertura de leche Papouasie Cacao Barry.

* Speculos es una mezcla de especias entre las que domina la canela, muy utilizada en Centroeuropa.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

Las Recetas

TARTAS ESPECIALES

Por Carles Mampel



BLANCHOT

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes

Cobertura blanca Les Louis D.G.F.	520 g
Nata lÍquida	180 g
Yemas de huevo	90 g
Azúcar	30 g
Nata semimontada	830 g
Hojas de gelatina	8 g
Cointreau	60 g

Proceso

Preparar una ganaché con la nata líquida y la cobertura, hirviendo la nata y vertiéndola sobre la cobertura.
Preparar a continuación la pasta bomba, cociendo las yemas de huevo y el azúcar al baño maría, una vez cocidas sin que lleguen a hervir, dispondremos la preparación dentro de la batidora y montaremos a media velocidad hasta su total enfriamiento.
Aparte, remojar las hojas de gelatina en agua fría y luego fundirlas con el Cointreau.
Incorporar primero las hojas de gelatina a la ganaché, añadir y mezclar 1/3 parte de nata montada, para emulsionar la mezcla. Luego añadiremos la pasta bomba, con mucho cuidado y por último el resto de la nata montada, procurando que la mezcla no baje.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Ingredientes

Yemas de huevo	275 g
Azúcar	325 g
Cacao en polvo D.G.F.	75 g
Harina floja	185 g
Mantequilla	110 g
Claras de huevo	375 g
Azúcar	100 g

Proceso

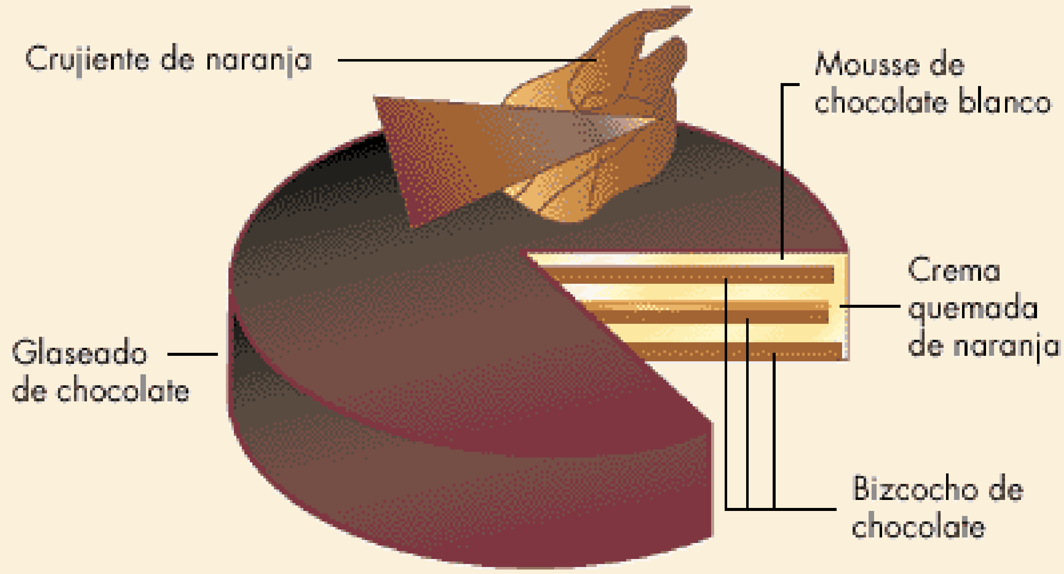
Batir las yemas de huevo con el azúcar (batido suave, no muy montado). Aparte, montar las claras de huevo con su correspondiente azúcar, mezclar los dos batidos añadiendo al mismo tiempo la harina y el cacao en polvo tamizados juntos. Finalmente añadiremos la mantequilla caliente y fundida.
Verter en 4 moldes de 16 cm de diámetro y cocer a 180º C durante 45 minutos.

CRUJIENTE DE NARANJA

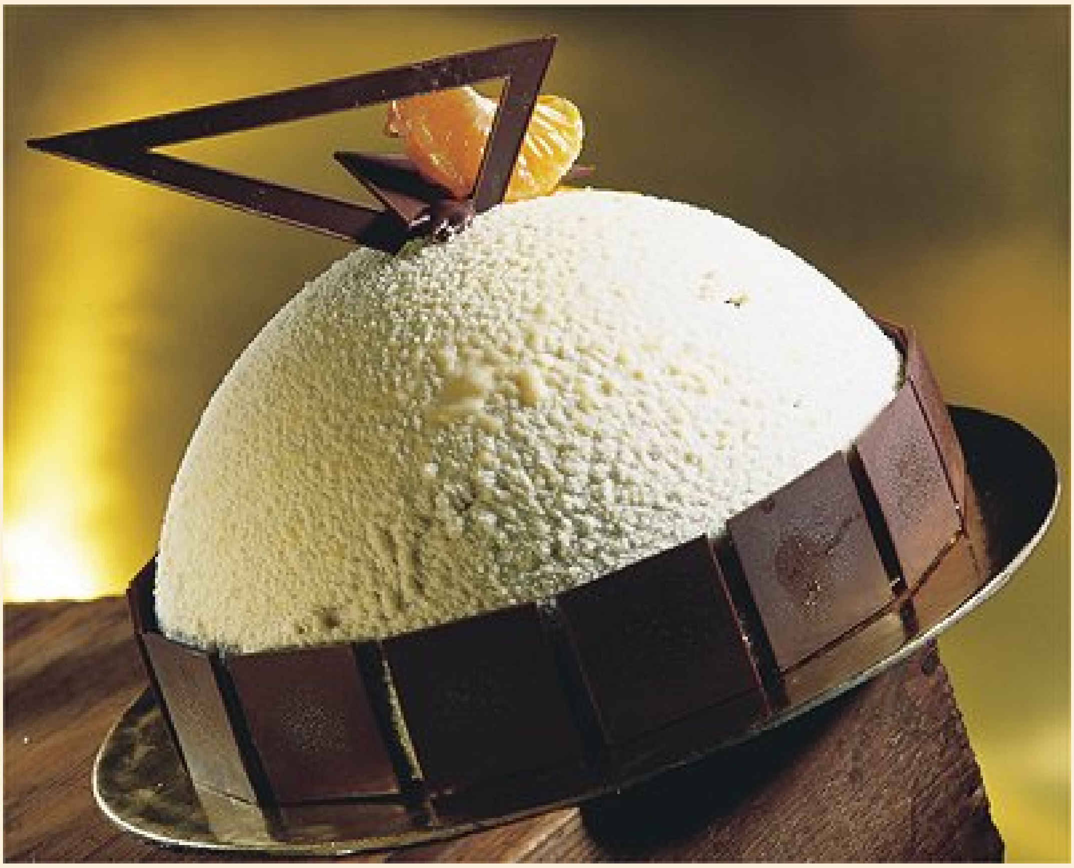
Ingredientes		Proceso
Azúcar	100 g	Mezclar todos los ingredientes por orden de formulación. Extender con la paletina sobre un tapete de silicona y cocer a 170ºC, formar formas irregulares al salir del horno.
Mantequilla	50 g	
Zumo de naranja	25 g	
Harina floja	40 g	
Raspadura de naranja	1 u	

CREMA QUEMADA DE NARANJA

Ingredientes		Proceso
Nata lÍquida	350 g	Mezclar los ingredientes y escudillar la mezcla en aros de 1 cm de altura y de tamaño inferior al de la tarta. Cocer en horno, dejar enfriar y congelar.
Azúcar	60 g	
Yemas de huevo	60 g	
Zumo de naranja	2 u	
Raspaduras de naranja	2 u	



MONTAJE
Para tres tartas, montadas al revés. Dentro de tres aros de 18 cm de diámetro colocaremos una capa de mousse de chocolate blanco al Cointreau, seguidamente dispondremos un disco de bizcocho de chocolate, y cubriremos con una nueva capa de mousse y sobre la que colocaremos un disco de crema de naranja, terminaremos de llenar el molde con la mousse y por último sellaremos con otro disco de bizcocho de chocolate. Congelar.
Desmoldar y bañar con un glaseado de chocolate negro y decorar con motivos de cobertura negra y un poco de crujiente de naranja.



VERON

MOUSSE DE MANDARINA

Ingredientes	
Puré de mandarina D.G.F.	1.000 g
Claras de huevo	75 g
Azúcar	75 g
Nata semimontada	450 g
Hojas de gelatina	26 g

Proceso

Preparar un merengue italiano menos azucarado que de costumbre. Una vez frío le añadiremos el puré de mandarina y seguidamente las hojas de gelatina previamente remojadas y fundidas. Por último añadiremos esta preparación sobre la nata semimontada mezclado todo con suavidad. Reservar en frío.

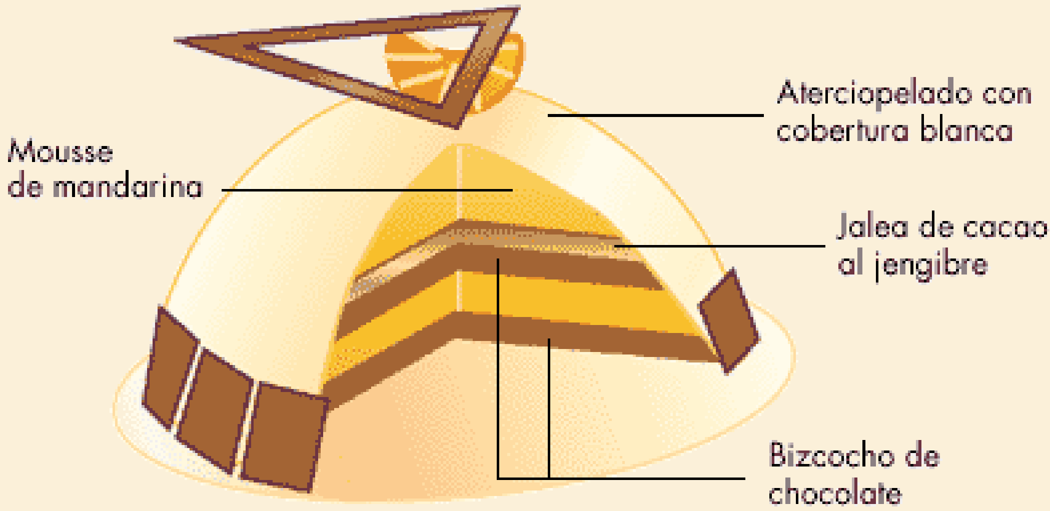
JALEA DE CACAO AL JENGIBRE

Ingredientes

Agua mineral	150 g
Azúcar	180 g
Cacao en polvo D.G.F.	60 g
Nata lÍquida	120 g
Hojas de gelatina	3 u
Jengibre fresco rallado	15 g

Proceso

Hervir todos los ingredientes excepto las hojas de gelatina. Colar la mezcla y dejar templar un poco. Añadir seguidamente las hojas de gelatina y fundirlas con la temperatura del líquido. Verter la mezcla dentro de moldes de flexipan de 16 cms, congelar para poder manipular mejor la jalea durante el montaje.



MONTAJE
Colocar en un molde de semiesfera de 18 cm una capa de mousse de mandarina, incrustar en el centro un disco de jalea de cacao y encima colocar un disco de bizcocho de chocolate.
Terminaremos llenando hasta el borde con la mousse de mandarina cubriremos con otro disco de bizcocho de chocolate. Congelar, desmoldar y decorar pintando a pistola con mezcla de cobertura blanca para dar efecto aterciopelado.
Decorar con motivos de cobertura y gajos de mandarina engelatinada.



PASSION

MOUSSE DE PASIÓN Y NARANJA

Ingredientes

Azúcar a 121° C	160 g
Ralladura de naranja	1 u
Claras de huevo	320 g
Zumo de naranja	250 g
Gelatina en hojas	16 g
Puré de fruta de la pasión	500 g
Nata semimontada	750 g

Proceso

Preparar un merengue italiano con el azúcar y las claras de huevo.
Previamente habremos infusionado la ralladura de naranja en el azúcar, las retiraremos y seguiremos la cocción hasta llegar a los 121° C.
Alcanzado este punto verteremos el jarabe sobre las claras de huevo a medio batir y dejaremos en la batidora hasta su total enfriamiento.
Aparte fundir las hojas de gelatina con el zumo de naranja e incorporarlas al puré de fruta de la pasión y mezclar a continuación con el merengue antes preparado.
Finalmente incorporar a la mezcla la nata semimontada. Reservar en frío.

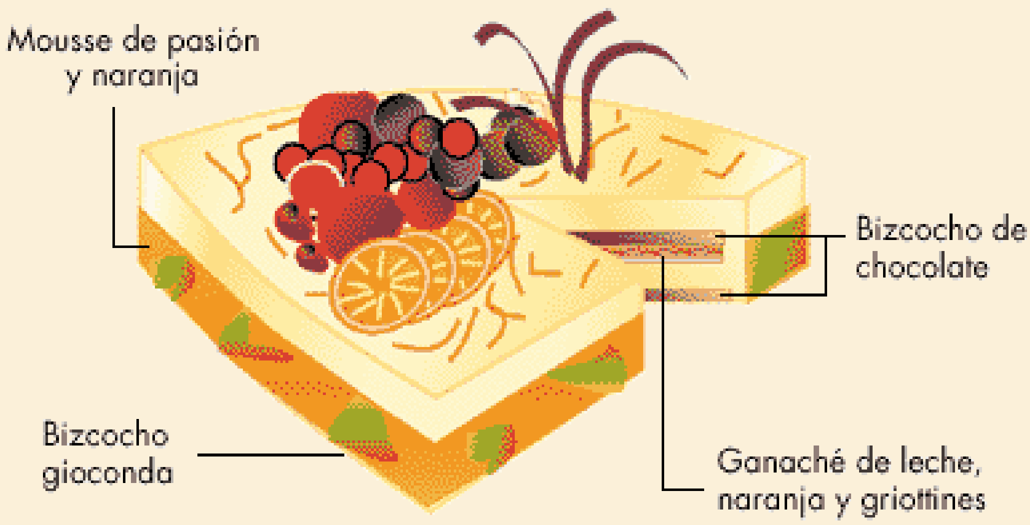
GARNACHÉ DE LECHE Y NARANJA CON GRIOTTINES AL COINTREAU

Ingredientes

Nata líquida	300 g
Cobertura de leche y naranja	600 g
Mantequilla	100 g
Trimoline	80 g
Griottines al Cointreau	c. s.

Proceso

Hervir la nata y verterla sobre la cobertura de leche en dos o tres veces, incorporar la Trimoline (azúcar invertido) y finalmente la mantequilla. Mezclar bien.
Verter esta ganaché en moldes de tamaño inferior a la tarta, y esparcir en su interior griottines al Cointreau. Congelar y reservar hasta su utilización.



MONTAJE
Forrar un molde triangular con una tira de bizcocho gioconda decorado, que no llegue hasta el borde del molde.
Colocar en el fondo del molde una plancha de bizcocho de chocolate.
Extender encima una capa de mousse de pasión y naranja, hasta casi la mitad del molde e incrustar en el centro la ganaché de leche y naranja con griottines ya congelada.
Cubrir con otra capa de mousse y colocar encima una nueva plancha de bizcocho, terminar de llenar y alisar con la mousse. Congelar
Alisar la con gelatina de naranja mezclada con ralladura de naranja confitada. Decorar al gusto.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas

• Canelones de berenjena y bonito. Mey Hofmann
• Montaditos: caprichos vascos. Jesús y Miquel Santamaría
• Particular y elegante: la crema catalana. Oriol Balaguer
• Bizcocho de queso Idiazábal, con regaliz y cerezas. Jordi Butrón
• Bombón Limón-Miel-Speculos. Oriol Balaguer
• Tartas especiales. Carles Mampel

CAKES Y TARTALETAS

Por Antoni Gómez



PLUMCAKE DE NARANJA

Ingredientes

Mantequilla	400 g
AzÚcar lustre	400 g
Zumo de naranja	300 g
Zumo de limÓn	50 g
Licor de naranja 50 g	50 g
Harina	500 g
Impulsor	10 g
Dados de piel de naranja macerada en licor	150 g
Sal y limón	c.s.

Proceso

Mezclar a la mantequilla pomada el azúcar lustre, trabajar ligeramente. Añadir la sal y el limón, los zumos y el licor y batir. Una vez bien ligada la masa, incorporar la harina y los dados de piel de naranja macerados en licor y terminar de mezclar ligeramente. Disponer la masa en moldes especiales para plumcake, llenándolos sólo hasta las 3/4 partes de su capacidad, cocer y dejar enfriar.
Una vez fríos engelatinar con gelatina de color y sabor a naranja. Por último decorar con fondant tirado con cuchara o espátula.



SURTIDO DE TARTALETAS

PASTA BRISA

Ingredientes

Mantequilla	150 g
Azúcar lustre	150 g
Huevos	2 u
Harina	400 g
Sal, limón y vainilla	c.s.

Proceso

Calentar si es necesario la mantequilla hasta obtener la textura pomada, mezclarle el azúcar lustre, la sal, vainilla y limón y trabajar ligeramente. A continuación incorporar los huevos y por último la harina, mezclar bien. Dejar reposar la masa en nevera hasta su utilización.
Para la elaboración de las tartaletas utilizamos la misma base.
Forramos moldes con pasta brisa y rellenamos con el franchipán y cocemos a 200/220º C. Una vez cocidas y frías iniciamos su acabado y decoración.

FRANCHIPAN

Ingredientes

Almendra en polvo	1.000 g
Mantequilla	1.000 g
Azúcar lustre	1.000 g
Huevos	10 u.
Sal, limón y vainilla	c.s.

Proceso

Mezclar la mantequilla en pomada, el azúcar lustre, los huevos y las esencias. Por último incorporar el polvo de almendra y terminar de mezclar. Reservar.

YEMA DE LIMÓN

Ingredientes

Huevos	6 u
Azúcar	300 g
Raspadura y	4 u
zumo de limón	60 g
Mantequilla	

Proceso

Mezclar los huevos, el zumo de limón colado, las raspaduras, el azúcar y la mantequilla y poner a cocer en un cazo al fuego o caceta eléctrica, hasta que hierva bien.
A continuación extender en bandejas para que enfríe.
Es aconsejable, una vez fría, recogerla y guardarla en nevera de un día para otro para que coja mejor cuerpo para su utilización.

CRUJIENTE DE PRALINÉ

Ingredientes

Praliné	250 g
Cobertura de leche	150 g
Royaltine (viruta de barquillo azucarado)	225 g
Mantequilla	50 g

Proceso

Mezclar todos los ingredientes, praliné, mantequilla pomada, cobertura fundida y por último el Royaltine. Una vez bien mezclado, queda listo para su utilización.

TARTALETA MÚSICO

Montaje

Alisar las tartaletas base con mermelada de frambuesa y cubrir con trufa cocida. Decorar con un disco de caramelo con frutos secos.



TARTALETA CITRÓN-CHOCO

Montaje

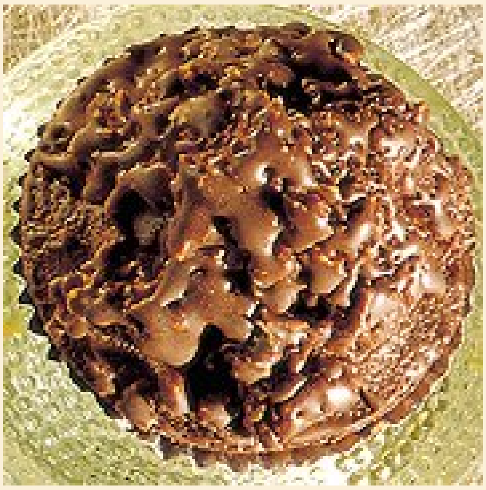
Cubrir las tartaletas base con una parte de trufa cocida y otra con yema limón. Dejar enfriar en nevera.
Una vez frías engelatinar y decorar con hilos de chocolate y dos o tres discos de cobertura.



TARTALETA ROYALTINE

Montaje

Alisar las tartaletas base con trufa cocida. Cubrir con crujiente de praliné. Congelar. Una vez congeladas acabaremos pintándolas con pistola para darles una textura aterciopelada.





C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

EL ACEITE DE OLIVA EN LA ALTA COCINA

• Huevo frito con patatas, espárragos, setas y chipirones

BACALAO CON PIMIENTO EN TRES TEXTURAS

MEY HOFFMAN



Bacalao desalado

Ingredientes
Morro de bacalao 2.000 g



Proceso
Dejar en remojo el bacalao cambiando el agua las veces necesarias hasta que esté al punto de sal.

Compota de pimientos

Ingredientes

Pimiento rojo	1.000 g
Pimiento verde	1.000 g
Mostaza de Meaux	c.s.
Aceite de oliva	c.s.
Vinagre de Módena	c.s.
Sal y pimienta	c.s

Proceso

Quemar a la llama los pimientos, envolverlos en papel de aluminio y dejar que acaben de cocerse.
Pelarlos cuidadosamente con los dedos, limpiándolos de tanto en tanto en un bol con agua, sin pasar en ningún momento los pimientos por agua.
Cortarlos en tiras finas de unos 5 cm de largo, mezclarlos en un bol con la mostaza, el aceite de oliva, el vinagre de Módena, la sal y la pimienta (**foto 1**). Reservar.

Vinagreta de pimiento

Ingredientes

Aceite de oliva virgen	100 g
Zumo de pimiento rojo	1/4 l
Vinagre de jerez	30 g
Azúcar	c.s.
Sal	c.s.
Pimienta blanca de molinillo	c.s.

Proceso

Elaborar el zumo de pimientos en licuadora, ponerlo a cocer con el azúcar, hasta que consigamos un jugo jabonoso (**foto 2**).
Añadir entonces el vinagre y reducir ligeramente. Salpimentar y mezclar con el aceite de oliva. Reservar.

Chips de pimiento

Ingredientes

Pimiento rojo	c.s.
AlmÍbar (50 % agua 50 % azúcar)	c.s.

Proceso

Cortar tiras de pimiento rojo de 1 cm de ancho por 10 de largo y 1 mm de grueso. Pasarlas por el almíbar, escurrirlas y colocarlas sobre filpat (**foto 3**).
Poner a secar en horno a 120ºC hasta que estén secas del todo. Reservar en un tarro con gel de sílice.



Foto 1



Foto 2



Foto 3

Em platado

Ingredientes	200 g
Bacalao	3 u
Chips de pimiento	c.s.
Compota de pimientos	c.s.
Vinagreta de pimientos	c.s.
Aceite de oliva	c.s.
Aceite de girasol	c.s.
Ajo, guindilla y laurel	

Proceso

Perfumar el aceite de oliva con el laurel, la guindilla y el ajo.

Pochar el bacalao con el aceite de oliva sin la piel. Aparte, freir la piel enharinada, en aceite de girasol.

Calentar la compota. Emplatar colcoando primero la compota, encima el bacalao, al lado un cordón de vinagreta y por encima del bacalao la piel frita crujiente y las tiras de pimiento rojo, refrescar y servir.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

Las Recetas del mes:

EL ACEITE DE OLIVA EN LA ALTA COCINA

• Bacalao con pimiento en tres texturas

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

HUEVO FRITO CON PATATAS, ESPÁRRAGOS, SETAS Y CHIPIRONES

MEY HOFFMAN



Patatas confitadas

ngredientes

Patatas	1.000 g
Aceite de oliva	1/2 l
Ajos	2 u



Proceso
Cortar las patatas mignonette y salarlas ligeramente.
Dorar los ajos muy suavemente y cocer poché las patatas, en varias tandas, procurando que no se rompan y que no tomen color.
Reservar fuera de la nevera y bien escurridas.

Espárragos a la inglesa

Ingredientes

Espárragos naturales	50 u

Proceso
Limpiar los espárrago y cortarlos de jando los tallos de unos 10 cm de largo.
Cocer a la inglesa, procurando que queden consistentes, casi ”al dente”, refrescar y reservar.

Salteado de setas y chipirones

Ingredientes

Espárragos	5 u
Setas de primavera	30 g
Chipirones	50 g
Ajo picado	1/2 c.c.
Vinagre	1 c.c.
Aceite de oliva	

Proceso
Saltear las setas y los espárragos a la inglesa, con un poco de aceite de oliva (**foto 1**), añadir los chipirones, limpios y enteros.
Picarel ajo y el pereji y dejarlos macerar con un poco de aceite de oliva, añadirlos al salteado (**foto 2**) y, en el último momento, añadir el vinagre.

Emplatado

Ingredientes

Huevo	1 u
Patatas confitadas	100 g
Salteado de setas y chipirones	c.s.

Proceso
Freir las patatas confitadas en aceite muy caliente hasta que tengan un color dorado muy ligero y queden crujientes.
Disponer sobre un plato sopero un lecho de patatas y sobre él el salteado de setas, espárragos y chipirones.
Freir un huevo con aceite muy caliente (**foto 3**) y colocarlo sobre las patatas y el salteado.
Rociar con el jugo del salteado y en el momento del servicio al comensal, romper la yema.


Foto 1


Foto 2


Foto 3



apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:
LOS FRUTOS SECOS

ALA DE RAYA RELLENA DE FRUTOS SECOS Y OREJONES CON SALSA DE ANÍS

Por Mey Hofmann



GUARNICIÓN

Ingredientes		Proceso
Orejones de albaricoque Agua	30 u	Cocer en el agua los orejones durante unos veinte minutos, decantar, reservar y reducir el agua hasta conseguir un jarabe espeso. Reservarlo.

RELLENO

Ingredientes

Miga de pan de molde	5 u
Crema de leche	100 g
Marie Brizard	10
Almendra tostada picada	gotas
Piñón tostado picado	100 g
Orejones de albaricoque picados	100 g
Vino blanco	10 u
Perejil picado	50 g
Sal y pimienta blanca de molinillo.	c.s.
	c.s.

Proceso

En un bol de acero inoxidable, mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una pasta homogénea (**foto 1**).
En este caso hemos utilizado un plato para mostrar mejor el proceso. Probar, rectificar, si es demasiado seca la mezcla, añadir crema de leche poco a poco hasta conseguir la textura deseada, (**foto 2**) y reservar.


Foto 1


Foto 2

ALA DE RAYA RELLENA

Ingredientes

Trozos de raya (cara superior e inferior) sin piel ni espinas	10 u
Relleno	c.s.
Sal y pimienta	c.s.

Proceso

Separar los lados opuestos de raya, salpimentar, y colocar el relleno por las caras exteriores de la raya (donde se encontraba la piel), este no ha de llegar a los bordes, con el fin de que no se abra la ración al saltearla.
Envolver una por una las raciones y reservar en nevera o congelador, dependiendo de las reservas de cada día.

EMPLATADO

Ingredientes

Raya rellena	1u
Reducción de cocción orejones	1c.c.
Fumet de pescado	1dl
Orejones cocidos	3 u
Anís estrellado	3 u
Marie Brizard	2 gotas
Escalonia ciselée	1u
Aceite de girasol, mantequilla, sal y pimienta.	

Proceso

En una sartén antiadherente, calentar el aceite de girasol, y saltear la raya (**foto 3**) hasta que esta obtenga un bonito color dorado por ambas caras. Cocer ligeramente en horno fuerte, y reservar en lugar caliente, para que repose y le entre el calor poco a poco.
También puede prepararse este plato sin rellenar la raya, simplemente salteada por ambas caras, colocando el relleno encima al emplatarlo (**foto 4**).



Foto 3



Foto 4

Acabado

Quitar el exceso de grasa de la sartén, añadir un poco de mantequilla y rehogar en ella la escalonia ciselée junto con el anís estrellado, desglasar seguidamente con el Marie Brizard, añadir el jugo reducido de los orejones y finalmente mojar con el fumet.
Decantar el anís estrellado, colar por colador fino a una reductora, reducir hasta demie-glace, montar con mantequilla y calentar en su interior los orejones de la guarnición.
Emplatar extendiendo primero un fileteado de la salsa, encima la raya bien caliente y finalmente, los orejones. Decorar con el anís estrellado, refrescar y servir.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:
LOS FRUTOS SECOS

• Ala de raya rellena de frutos secos y orejones con salsa de anís.
• Peras confitadas con mantequilla tostada y helado a las siete especias.
• Cakes con frutos secos.
• Pan de castaña.

ESPUMA HELADA DE PRALINÉ

Por Mey Hofmann



Ingredientes

Azúcar	150 g
Agua	120 g
Yemas	8 u
Gelatina	2 hojas
Praliné	60 g
Nata	500 g



Proceso

Cocer el agua y el azúcar hasta que alcancen los 122º C.
Aparte, batir las yemas en un bol, emulsionar con el almíbar, añadir la gelatina (previamente puesta en remojo y bien escurrida). Seguir emulsionando hasta su completo enfriamiento.
Añadir el praliné e incorporar con cuidado para que no se baje, la nata semi montada (**foto 1**).
Preparar moldes altos sobre aros con papel, verter la mezcla en ellos (**foto 2**) y congelar.


Foto 1


Foto 2

Emplatado

Colocar en el plato el tubo de espuma helada. Colocar en la parte superior un picadillo de frutos secos.
Aparte preparar con caramelo líquido un enrejado escudillado sobre tapete de silicona de forma irregular, sobre el que esparciremos algunos frutos secos, nueces y avellanas, por ejemplo, para formar un enrejado decorativo.
Acompañar de frutas engelatinadas y frutos secos con algún detalle decorativo.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas del mes:
LOS FRUTOS SECOS

PERAS CONFITADAS CON MANTEQUILLA TOSTADA Y HELADO A LAS SIETE ESPECIAS

Por Oriol Balaguer



HELADO A LAS SIETE ESPECIAS

Ingredientes		Proceso
Leche	3.000 g	Caramelizar el azúcar y rebajarlo con la leche.
Azúcar invertido	200 g	Mezclar azúcar y estabilizante.
Azúcar	100 g	Mezclar todo e infusionarlo.
Azúcar caramelizado	350 g	Incorporar las yemas y hacerlo llegar a 82ºC.
Enebro	25 g	Colar y enfriar. Maceración 12 horas. Batir.
Canela	15 g	
Pimienta blanca	20 g	
Jengibre	30 g	
Vainas de vainilla	3 u	
Coriandro	25 g	
AnÍs estrellado	20 g	
Estabilizante	14 g	

PURÉ DE CASTAÑAS

Ingredientes		Proceso
Castañas cocidas	450 g	Hervir todo al mínimo 2 minutos. Refinarlo en al termomix. Enfriar, guardar en frío.
Agua	300 g	
Azúcar	130 g	

PERAS CONFITADAS

Ingredientes		Proceso
Mantequilla	1.000 g	Mantequilla tostada. Pelar las peras y cortarlas por la mitad. Confitarlas 1 hora en el microondas.
Peras	10 u	

PALITOS DE ALMENDRA

Ingredientes		Proceso
Palito de almendra	200 g	Hervir agua y azúcar. Incorporar la almendra semi tostada. Caramelizarlo. Incorporar la mantequilla y estirar sobre silpat.
Azúcar	60 g	
Agua	30 g	
Mantequilla	5 g	

MOLIDO DE PIPAS

Ingredientes		**Proceso**
Pipas	250 g	Triturar las pipas y hacer una pasta fina. Mezclar el jarabe y finalmente la harina. Espolvorerar con unos granos de sal Malbon. Cocer a 160º C 10 minutos y a la salida del horno, antes de que se seque por completo, cortar las formas deseadas.
Jarabe 24ºB	600 g	
Harina floja	100 g	
Sal Malbon	c.s.	

GRANIZADO DE CAFÉ

Ingredientes		**Proceso**
Café de máquina	500 g	Mezclar azúcar y café y congelarlo.
Azúcar	85 g	

INGLESA DE CARDAMOMO

Ingredientes		**Proceso**
Leche	800 g	Infusionar leche, nata y cardamomo. Cocerlo todo a 82ºC. Colar y enfriar. Conservar en frío.
Nata	200 g	
Azúcar	170 g	
Cardamomo	10 g	
Yemas de huevo	8 u	

Emplatado

En el centro del plato colocar un poco de puré de castañas, haciendo un rayado en diagonal, sobre este colocar la crema inglesa de cardamomo.
En el centro poner dos medias peras confitadas y espolvorear con palitos de almendra. Colocar sobre una de las mitades una quenelle de helado a las siete especias y sobre la otra mitad una quenelle de granizado de café.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

LOS FRUTOS SECOS

• Ala de raya rellena de frutos secos y orejones con salsa de anís.
• Espuma helada de praliné.
• Peras confitadas con mantequilla tostada y helado a las siete especias.
• Pan de castaña.

CAKES CON FRUTOS SECOS

Por Francisco Hidalgo



MASA BASE

Ingredientes

Mantequilla	250 g
Azúcar	300 g
Glucosa	30 g
Vainilla	c.s.
Huevos	225 g
Leche	125 g
Harina	500 g
Impulsor	10 g

Proceso

Mezclar bien la mantequilla en pomada con el azúcar, la glucosa y la vainilla sin batir demasiado. Añadir los huevos, algo batidos y atemperados y la leche, poco a poco con cuidado de que la masa no se estríe. Por último añadir la harina con el impulsor tamizada mezclando suavemente.
Disponer 750 g de masa en moldes rectangulares de 22x9x6 cm, ligeramente engrasados.
Colocarlos en el horno reposado a

210-200 C. A los 10 minutos bajar la temperatura del horno a 180 C manteniéndola hasta su cocción total, aproximadamente unos 60-70 minutos.
Toda la cocción se realizará con el espiral medio abierto.

CAKE DE CEREZAS CON PIÑA

Ingredientes

	1.000 g
Masa base	100 g
Cerezas pequeñas semiconfitadas	50 g
Piña semiconfitada cortada en cuña	

Proceso

Mezclar los ingredientes suavemente y proceder a su enmoldado y cocción.
Una vez cocidas y frías las piezas desmoldar, alisar con yema pastelera y aplicar fruta como decoración (piña, cerezas, piel de limón en juliana,..).



CAKE DE PASAS CON PIÑONES

Ingredientes

	1.000 g
Masa base	100 g
Pasas maceradas en ron	50 g
Piñones tostados	

Proceso

Mezclar los ingredientes suavemente y proceder a su enmoldado y cocción.
Una vez cocidas y frías las piezas desmoldar, alisar con yema pastelera y aplicar como decoración (pasas, piñones, piel de naranja en juliana,..).



CAKE DE MANZANA CON NUECES

Ingredientes

	1.000 g
Masa base	100 g
Manzana en dados	50 g
Nueces	

Proceso

Mezclar los ingredientes suavemente y proceder a su enmoldado y cocción.
Una vez cocidas y frías las piezas desmoldar, alisar con yema pastelera y aplicar fruta como decoración (manzana en dados, nueces,..).



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:
LOS FRUTOS SECOS

• Ala de raya rellena de frutos secos y orejones con salsa de anís.
• Espuma helada de praliné.
• Peras confitadas con mantequilla tostada y helado a las siete especias.
• Cakes con frutos secos.

PAN DE CASTAÑAS

Por Christian Vabret



MASA DE CASTAÑAS

Ingredientes

Harina de trigo tipo 55	900 g
Harina de castaña	100 g
Agua	450 g
Huevos enteros	200 g
Azúcar	30 g
Sal	20 g
Levadura	20 g
Mantequilla	250 g
Pasas de Corinto	100 g
Oporto	30 g
Masa fermentada	100 g

Proceso

Dejar las pasas en maceración con el oporto durante unas horas antes de preparar la masa (foto 1).
Amasar todos los ingredientes, menos las pasas, que añadiremos al final del amasado (foto 2).
Dejar fermentar en bloque durante 60 minutos.
Dividir la masa en pastones.
Bolear y dar la forma deseada forma (foto 3).
Colocar los pastones en moldes previamente engrasados (foto 4).
Fermentar a temperatura ambiente durante 60 minutos.

Pintar con huevo antes de hornear. La cocción se efectuará a 220º C hasta que los panes queden perfectamente dorados (foto 5).


Foto 1


Foto 2


Foto 3


Foto 4


Foto 5



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

LA LIBRERÍA GASTRONÓMICA
Marque Aquí

Las Recetas del mes:
EL FOIE GRAS

- Las recetas del mes: el foie
- Recetas saladas
- Recetas dulces: Pastelería
- Recetas dulces: Postres de restaurante
- Panes

ENSALADA DE CODORNIZ Y FOIE EN ESCABECHE

Mey Hoffman



ESCABECHE BLANCO

Ingredientes

Aceite de oliva	200 g
Ajos rotos	10 u
Cebolla emincé	100 g
Hojas de laurel	3 u
Ramas de tomillo	4 u
Rama de romero	1 u
Hojas de salvia	2 u
Rama de hinojo	1 u
Pimienta blanca	1 c.c.
Cilantro en grano	1 c.c.
Vino blanco	1/10 l
Agua	1/2 l
Vinagre de jerez	1/4 l
Sal	c.s.

Proceso

Dorar ligeramentelos ajos en el aceite, añadir la cebolla y rehogar, añadir el vinagre, el vino, el agua y las especias, hervir lentamente durante 30 minutos tapado. Salar y col



RELLENO PARA LAS CODORNICES

Ingredientes

Tiras de foie-gras de ± 25 g	250 g
Codornices	10 u

Proceso

Salpimentar las codornices y el foie y espolvorear con tomillo fresco. Rellenarlos con el foie, darles forma de cilindro y envolverlos en film (foto 1). Cocer al vapor 5 minuntos y dejar enfriar (foto 1).



Foto 1

PATATAS CONFITADAS

Ingredientes

Aceite de girasol	1/2 l
Hueso de jamón	1 u
Patatas Ajo roto	1 u
Sal	c.s.

Proceso

Calentar el aceite a 150º C, añadir el ajo y el hueso de jamón, retirar del fuego y dejar perfumar junto con una rama de romero. Retirar el jamón y el ajo, llevar a 90ºC el aceite y confitar las patatas cortadas a 4 mm de grueso y sazonadas.

FONDO DE CODORNIZ

Ingredientes

Carcasas de codorniz	
Cebolla emincé	10 u
Ajos emincé	50 g
Zanahoria emincé	2 u
Tomillo, laurel	30 g
Tomate concentrado	
Vino blanco	1 c.c.
Fondo de ave	50 g
	1 l

Proceso

Preparar como un fondo moreno, colar y reducir a demi-glace

VINAGRETA

Ingredientes

Fondo de codorniz	2 dl
Aceite virgen	3 c.s.
Vinagre de módena	1 c.s.
Ciboulet emincé	1 c.s.

Proceso

Mezclar los ingredientes y dejar macerar (foto 2).



Foto 2

ESPARRAGOS A LA INGLESA

Proceso

Cocer y reservar las puntas para decorar con las partes más tiernas del tallo, cortar el resto en macedonia.

Emplatado

Mezclar lentejas cocidas de muy buena calidad, con el espárrago en macedonia y condimentar con un poco de escabeche. Dejar macerar ligeramente.

Cortar la codorniz en rodajas de 5 mm (foto 3) y montar la ensalada con las patatas y las lentejas, verter un poco de vinagreta sobre los distintos elementos y alrededor del plato.



Foto 3

C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas del mes:
LA CANELA

PICHÓN CON LIMÓN VERDE A LA CANELA

Mey Hofmann



SAL A LOS CUATRO AROMAS

Ingredientes

Sal gris	6 c.s.
Pimienta negra	1 c.s.
Tomillo	2 c.s.
Canela y clavo	c.s.



Proceso

Triturar con mixer. Reservar.

MUSLOS DE PICHÓN CONFITADOS

Ingredientes

Pichones sin vísceras y salpimentados	4 u
Aceite	1/4 l
Ajo	1 u
Laurel, tomillo, romero, canela	1 u



Proceso

Limpiar los pichones, salpimentarlos con la sal a los cuatro aromas antes preparada y separar las pechugas de los muslos (foto 1).

Reservar las pechugas sin carcasa para su posterior utilización

Perfumar el aceite con el ajo y las hierbas, calentar y añadir los muslos cuando el aceite esté a 90º C. Dejarlos confitar hasta que estén muy tiernos.

Retirar del fuego y reservar en maceración en el mismo aceite.

FONDO DE PICHÓN

Ingredientes

Carcasas de pichón	4 u
Alas de pollo	200 g
Cebolla	100 g
Zanahoria	100 g
Ajo	1 u
Champiñones	50 g
Brandy	150 g
Laurel, tomillo, romero, enebro	c.s.
Agua	c.s.

Proceso

Dorar las carcasas del pichón y las alas en aceite de girasol, dejar que queden bien doradas y añadir la cebolla y la zanahoria, dorar e incorporar a continuación los champiñones cortados en láminas finas, dorar.

Añadir el ajo, cortado muy fino en lámina, rehogar, añadir el brandy e incorporar las hierbas.

Cubrir con agua y cocer lentamente durante 4 horas. Colar por chino y media. Reservar.

LIMÓN CONFITADO

Ingredientes

Limones verdes (o lima)	2 u
Agua	1/4 l
Azúcar	125 g
Clavo	1 u

Proceso

Escaldar los limones 3 veces, luego ponerlos en un cazo con el agua, el azúcar y el clavo (foto 2), cocer a fuego lento unos minutos. Dejar reposar 24 h.



SALSA DE LIMÓN

Ingredientes		Proceso
Almíbar de limón c.s.	c.s.	Caramelizaremos el almíbar de limón, desglasearemos con el vinagre, mojaremos con el fondo de pichón, añadiremos canela y lo reduciremos.
Vinagre c.s.	c.s.	
Canela c.s.	c.s.	

EMPLATADO

Colocar en el plato las pechugas y los muslos de un pichón, acompañados por un limón confitado partido por la mitad.
Salsear con la salsa de limón y decorar con escalonias confitadas y un trozo de canela en rama.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

EL ARROZ

• Arroz de bacalao en salsa verde y pil-pil

ARROZ DE MORCILLA

Por Mey Hofmann



SALTEADO DE VIANDA

Ingredientes

Muslo de pollo	1 u
Muslo de conejo	1 u
Aceite puro de oliva	80 g
Tocino ibérico 80 g	240 g
Morcilla de cebolla	

Proceso

Dorar el tocino cortado en macedonia el aceite, retirar y escurrir.
Deshuesar el pollo y el conejo, enrollar y atar para dorar.
En el mismo aceite dorar los rollos de y conejo, lo justo para que queden consistentes con un poco de corteza (**foto 1**).
Reservar la morcilla para el final de la preparación.

SOFRITO

Ingredientes

Cebolla	320 g
Ajo	3 u
Espárragos trigueros	120 g
Ñora	1 u
Aceitunas negras de aragón	30 g
Espinacas	100 g
Fondo de ave	6 l
Pimienta negra de moliniillo	2 g
Guindilla	1/2 u
Pimentón dulce	50 g
Zumo de limón	6 g

Proceso

En el aceite utilizado para las carnes dorar la cebolla cortada fina con el azúcar. Añadir el ajo y rehogar.
Añadir los esparragos cortando los tallos en macedonia, incorporar la ñora previamente remojada y las aceitunas negras deshuesadas, rehogar.
Cortar las espinacas muy finas en tiras de unos 3 mm (chiffonade) y añadirlos a la preparación anterior, rehogar ligeramente (**foto 2**), mojar con el fondo de ave y cocer durante un cuarto de hora.
Incorporar al final las especias y los condimentos y reservar.



ARROZ CON MORCILLA

Ingredientes

Aceite puro de oliva	c.s.
Arroz Bomba Illa de Riu	80 g
Sofrito	300 g
Tocino ibÉrico salteado	10 g
Pollo cortado en rodajas	2 u
Conejo cortado en rodajas	2 u
Morcilla en rodajas	2 u

Proceso

Disponer una cazuelita de cobre, verter el aceite y el arroz que previamente habremos anacarado. Añadir en sofrito e incorporar las rodajas de pollo y conejo cortadas a 1 cm de grueso y la morcilla. Hundir estos ingredientes ligeramente en el arroz.
Hornear hasta que el arroz esté completamente cocido. Dejar reposar durante unos minutos antes de servir.
Este arroz debe quedar seco y con un poco de costra, lo que en el Levante se denomina “socarroet”.



Foto 1



Foto 2



Las Recetas del mes:
EL ARROZ

• Arroz de morcilla

ARROZ DE BACALAO EN SALSA VERDE Y PIL-PIL

Por Mey Hofmann



FUMET DE BACALAO

Ingredientes

Aceite de oliva	150 g
Ajos	10 u
Cebolla	750 g
Puerro	250 g
Champiñones	75 g
Ramillete de hierbas	1 u
Vino blanco	250 cc
Cabeza de rape	1.000 g
Pescado de roca	500 g
Espinas de bacalao desalado	1.000 g

Proceso

Dorar ligeramente los ajos cortados en láminas finas en el aceite, añadir la cebolla cortada también finamente y rehogar sin que tome color. Incorporar el puerro y los champiñones cortados en láminas finas, rehogar. Añadir el vino, dejar evaporar y a continuación incorporar los pescados, rehogar durante unos minutos, mojar y cubrir con agua y cocer durante unos 25 minutos, colar y reservar.

SOFRITO

Ingredientes

Aceite de oliva
Cebolla
Pimiento verde
Ajos



Foto 1

Proceso

Rehogar en el aceite la cebolla y el ajo cortados en dados de 1 mm de lado, sin que lleguen a tomar color pero queden compotados.
Incorporar el pimiento previamente asados y pelados, cortado en macedonia.
Cocer durante unos 10 minutos y reservar (**foto 1**).

PICADA

Ingredientes	
Ajos	3 u
Perejil c.s.	c.s.
Aceite de oliva	250 g

Proceso

Triturar todos los ingredientes con ayuda del thermomix y reservar.

SALSA VERDE

Ingredientes (por ración)	
Picada	c.s.
Fumet de bacalao	100 g

Proceso

Poner a hervir el fondo e incorporar la picada. Reducir hasta conseguir una salsa ligera.



ARROZ

Ingredientes (por ración)

Lomo de bacalao desalado	100 g
Arroz Bomba Illa de Riu	80 g
Sofrito	c.s.
Picada	c.s.
Fumet de bacalao	300 g
Aceite de oliva perfumado con ajos fritos y guindilla	c.s.
Chips de ajo	c.s.



Foto 2

Proceso

Anacarar el arroz con el sofrito.
Mojar con el fumet y cocer como un risotto.
Cinco minutos antes de terminar la cocción, incorporar la picada.
Dejar reposar durante unos minutos.
Mientras se cuece el arroz, poner a confitar el lomo en el aceite de oliva perfumado (foto 2).
Decantar y recuperar el jugo.
Con este jugo y un poco de aceite del confitado montar un pil-pil que nos servirá para ligar el arroz antes de emplatarlo.

EMPLATADO

Montar en plato sopero. Colocar en el fondo con ayuda de un aro, el arroz ligado previamente con el pil-pil. Colocar encima el lomo de bacalao confitado. Verter alrededor un cordón de salsa verde. Decorar con chips de ajo y refrescar con perifollo o perejil.

C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es



PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:
LA PASTA

LASAÑA DE FOIE CON SALSA AL OPORTO

Por Mey Hofmann



Ingredientes

Harina	550 g
Sal	10 g
Yemas	5 u
Huevos	3 u
Aceite de oliva	c.s.
Perifollo, estragón y perejil sin tronco y bien secas	c.s.

Proceso

Juntar todos los ingredientes. Trabajar hasta conseguir una masa bien lisa.
Envolver en film plástico y dejar reposar 1 hora.
Cortar en 8 trozos iguales para estirar.
Estirar con la máquina de pasta hasta el penúltimo diente (**foto 1**), poner las hierbas, hasta la mitad de cada tira, doblar encima la parte restante (**foto 2**) y pasar por la máquina.
Estirar hasta el último diente para conseguir una masa fina. Dejar reposar.
Recortar trozos cuadrados de 10 cm.
Reservar en una bandeja entre papel sulfurizado y enharinado.
Antes de emplatar, cocer en agua



salada la masa, sacarla y escurrirla bien.



foto1



foto2

Salsa de Oporto

Ingredientes

Mantequilla	60 g
Aceite de girasol	10 g
Escalonia emincé	300 g
Hojas laurel	1 u
Pimienta negra en grano	c.s.
Jerez seco	50 g
Oporto tinto	500 g
Fondo moreno	3 l
Jugo de trufas	100 g
Mantequilla	200 g

Proceso

En una cacerola saltear en la materia grasa la escalonia, rehogar, añadir el laurel y la pimienta. Mojar con el jerez y el oporto. Reducir de 3/4. Mojar con el fondo moreno. Cocer a fuego lento hasta evaporación de 2/3, ir espumando a menudo. Colar por chino estameña, reservar.

Emplatado

Ingredientes

Foie escalopado	140-160 g
Tiras de masa	3 u
Salsa al oporto	c.s.
Sal de Guerande	c.s.
Pimienta	c.s.

Proceso

Saltear el foie salpimentado en una sartén. Aparte calentar la salsa y montarla con la mantequilla para mejorar su textura y brillo.

Montar la lasaña en el plato colocando unas capas de lasaña y una porción de foie. Sobre el foie verter un poco de salsa y hacer un cordón decorativo con la misma salsa en el plato.

Acabar sazonado el foie con un poco de sal de Guerande y un toque de

pimienta. Refrescar con una ramita de hierba aromática.



Las Recetas del mes:
LA PASTA

• Lasaña de foie con salsa de Oporto

GNOCCHI DE RICOTTA Y ESPINACA

GNOCCHI

Ingredientes
(para 4 personas)

Ricotta fresca	500 g
Espinacas cocidas y escurridas	350 g
Parmigiano rallado	100 g
Cucharadas de harina tamizada	5 u
Nuez moscada	c.s.
Ralladuras de limón	c.s.
Pimienta fresca molida	c.s.



Proceso
Batir la ricotta, mezclarla con las espinacas bien escurridas. Añadir la sal, la pimienta, la nuez moscada, la harina, los huevos y dos cucharadas de parmigiano.
Con las manos llenas de harina se forman pequeñas bolas de unos 3 cm de diámetro. Se dejan hervir los gnocchi en agua salada, una vez que suben a la superficie se retiran y se escurren bien. Antes de servirlos, se condimentan con la salvia.

Salsa de salvia

Ingredientes

Hojas de salvia fresca	c.s.
Mantequilla	100 g

Proceso
Se deshace la mantequilla con las hojas de salvia a trozos y se añade la sal. Se debe apagar el fuego cuando la mantequilla empiece a freirse

(Receta cedida por “Pizza y Restauración”)



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

EL QUESO

• Gnocchi de ricotta y espinacas
• Lasaña de foie con salsa de Oporto
• Compota tibia de manzana con queso fresco, praliné de avellanas y helado de canela-ginebra

ENSALADA DE QUESO DE CABRA, MANZANA Y NUECES

Por Mey Hofmann



ENSALADAS

Ingredientes

L'ollo blanco	1u
Trevisana	1u
L'ollo rosso	1u
Hojas de roble	c.s.
Hojas de Mâche (canónigo)	c.s.
Rúcula	c.s.
Manzana golden	2 u

Proceso

Disponer las hojas de las distintas ensaladas, lavadas y escurridas, en bouquet.



VINAGRETA DE NUECES

Ingredientes

Leche de cabra	40 g
Aceite de maíz	150 g
Vinagre Forum	40 g
Vinagre de sidra	20 g
Sal y pimienta	c.s.
Nueces	5 u
Diente de ajo sin germen	1 u

Proceso

Mezclar todos los ingredientes aromatizando con el ajo partido, al que habremos retirado el germen del centro, durante 1 hora. Retirar el ajo y mezclar con túrmix procurando que las nueces queden bien picadas (**foto 1**).

FILÔS DE QUESO DE CABRA

Ingredientes

Hojas de pasta filô	6 u
Queso de cabra	
Cabécou de Rocamadour	12 u
Pimienta de sechuan	c.s.
Tomillo fresco	c.s.
Mantequilla clarificada	300 g

Proceso

Preparar cuadrados de pasta filo de 12 x 12 cm, pintarlos con la mantequilla clarificada y colocar encima de cada cuadro una rodaja gruesa de queso, sazonar con el tomillo y la pimienta. Formar paquetitos con la pasta filô. (**foto 2**). Reservar en el congelador.



foto 1



foto 2

Nota:

El queso de Cabécou de Rocamadour se presenta en forma de piezas pequeñas, por lo que puede utilizarse uno para cada paquete de filô, está elaborado de forma artesana y tiene una corteza suave y su interior es cremoso, con un aroma que

recuerda la leche y los hongos. Regusto ligero, de azúcar y avellanas.
Puede utilizarse otro tipo de queso de cabra pero teniendo en cuenta que su interior debe ser cremoso.

Emplatado
Montar un bouquet de hojas y manzanas, con volúmenes y aristas, disponer encima medias nueces, procurando que el bouquet no se aplaste (**foto 3**).
Aparte freír ligeramente tres paquetitos de filos de queso por ración en aceite de girasol (si hemos utilizado un queso entero, bastará con un solo paquete). Secar sobre papel de cocina para eliminar el exceso de aceite.
Emulsionar la vinagreta y aliñar el conjunto.



foto 3



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

Las Recetas del mes:

PICHÓN AL ABRIGO DE PUERRO, SALSA DE VINO Y PURÉ GRASO A LA SALVIA

Por Juan Mari Arzak



PICHÓN ENVUELTO EN PUERRO

Ingredientes

Pechugas de pichón	4 u
LÁminas de puerro	2 u
Foie fresco	50 g
Orejones de albaricoque	10 u
Puerros jóvenes	2 u
Sal, pimienta y salvia	c.s.

Proceso

Deshuesar las pechugas y dejarlas macerando con el aceite verde durante una hora. Saltear el foie, los orejones y los puerros todo cortado en daditos pequeños. Reservar.
Cortar láminas rectangulares de puerro, cocer al vapor a 30º C. y después un golpe de plancha por los dos lados. Reservar.

MONTAJE

Golpear ligeramente en la plancha las pechugas de pichón. Disponer una lámina de puerro, poner encima un poco de la farsa de los orejones y por último la pechuga de pichón. Envolverlo todo y dar un toque de horno durante 3 minutos a 170o C.
Cuando esté hecho cortarlo con un cuchillo eléctrico por la mitad.

ACEITE VERDE

Ingredientes		Proceso
Aceite de oliva	100 g	Licuar el perejil y mezclarlo en frio con el aceite. Pelar el jengibre y rallarlo. Mezclarlo todo y sazonarlo.
Perejil	30 g	
jengibre	30 g	
sal y pimienta	c.s.	

PURÉ GRASO

Ingredientes		Proceso
Foie fresco	125 g	Pochar sin que cojan color los puerros con la mitad de la mantequilla. Añadir los orejones en daditos y por último el foie y la mantequilla restante. Aderezar con la salvia y la sal. Dejar cocer a fuego lento durante 10 minutos. Después triturar en la Termomix
Mantequilla	150 g	
Puerros	300 g	
Orejones de albaricoque	12 u	
Hojas de salvia	5 g	
Sal y Pimienta	c.s.	

PIEL CRUJIENTE

Ingredientes		Proceso
Pieles de pichón	6 u	Colocar las pieles de pichón entre dos planchas de silpat y dejar asar en el horno durante 10 minutos aproximadamente a 170º C, hasta que estén crujientes.

SALSA DE PICHÓN

Ingredientes

Carcasas de pichón	6 u
Puerros	100 g
Zanahoria	100 g
Cebolla	1 u
Salvia	10 g
Agua	10 l
Dientes de ajo 1 u	1 u
Vino tinto	2 l

Proceso

Dorar la verdura y las carcasas en una cazuela. Desgrasar con un tercio de agua y dejar reducir.
Agregar los dos litros de vino tinto.
Añadir las hojas de salvia y volver a reducir con otro tercio de agua.
Reducir y terminar de mojar con el agua restante.
Aderezar con aceite de oliva.

VINAGRETA DE FRUTOS SECOS

Ingredientes

Aceite de oliva	100 g
Pistachos verdes cortados en cuadritos	30 g
Orejones en cuadritos	20 g
Nueces en cuadritos	20 g
Cebollino picado	c.s.
Perejil picado	c.s.
Vinagre de sidra	20 g

Proceso

Mezclar todos los ingredientes hasta que ligue.

HEBRAS DE NARANJA Y LIMÓN

Ingredientes

Naranja	1 u
Limón	1 u
Agua	c.s.
Azúcar	c.s.
Aceite de oliva	c.s.

Proceso

Pelar las dos frutas y cortar las pieles en juliana fina. Cocerlas en agua con un poco de azúcar y después saltearlas en aceite.

EMPLATADO

Disponer dos trozos de pichón. Salsear con su propio jugo. A un costado poner el puré graso y en el otro la vinagreta de frutos secos. Decorar con las pieles de pichón y las hebras de naranja y limón. Servir muy caliente.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

Las Recetas del mes:

CAPRICHOS Y MONTADITOS

Por José Domingo Pardo

PIÑA MIRANDA



Montaje
Disponer una piña grande con el peñacho. Abrirla por la mitad y extraer el corazón que es la parte más dura y no comestible. Vaciar el resto de la pulpa y cortarla a triángulos. Envolver los triángulos con finas lonchas de jamón de bellota y clavarlos en pinchos o palillos largos que incrustaremos sobre el caparazón de la piña. El caparazón lo habremos rellenado previamente con papel de aluminio para darle consistencia y evitar que se hunda al clavarle los pinchos.
Decorar con banderillas largas en las que combinaremos diversas frutas tropicales y exóticas. En este caso, melones de Cantaloup abiertos en estrella por la mitad, fresones, aquejenjes carambola, etc.

PAN DE MOLDE

Ingredientes

Harina brisa (media fuerza)	1.000 g
Levadura	50 g
Agua	600 cc

Harina brisa (media fuerza)	2.000 g
Mantequilla	300 g
Azúcar	100 g
Sal	60 g
Leche	1 l
Levadura	50 g

Proceso
Preparar, con la primera harina la levadura y el agua, una masa madre más bien blanda y dejar que fermente hasta doblar su volumen.
Amasar aparte los restantes ingredientes e incorporar la masa madre ya fermentada, trabajando hasta conseguir una masa elástica y fina.
Dejar reposar, dividir en porciones y llenar moldes previamente engrasados, dejar fermentar algo más de una hora y hornear a 220º C durante unos 25-30 minutos.

BANDA DE POLLO



Montaje

Para preparar esta banda utilizaremos pan de molde, que podemos preparar nosotros mismos de acuerdo con la fórmula que adjuntamos o bien adquirirlo en una buena panadería.
Cortaremos el pan longitudinalmente, eliminado la corteza.
Sobre una primera capa de pan extenderemos lechuga blanca cortada muy fina y rebanadas muy finas de tomate muy maduro. Aliñaremos el conjunto con sal y aceite de oliva.
Cubrimos con una nueva capa de pan de molde cuya superficie pintaremos ligeramente con el aliño para tartas saladas. Cubrir con capas muy finas de jamón dulce y queso, extender una capa fina de pollo asado y pincelar con mostaza de Dijon.
Cubrir con una nueva capa de pan que alisaremos con un poco de mahonesa.
Decoraremos la superficie con una capa de lechuga cortada muy fina tiras de pollo asado y acabaremos con un fileteado de salsa ketchup.

ALIÑO PARA TARTAS SALADAS

Ingredientes

Tomate maduro rallado fino
Aceite de oliva
Sal y pimienta negra

Proceso

Mezclar estos ingredientes, pasarlos por el turmix, procurando que la mezcla quede más bien líquida pero sin que se pierda del todo la textura del tomate.
Pintar con pincel sobre las bases.

BANDA DE ATÚN



Montaje
Cortar cuatro tiras longitudinales de pan de molde y quitarle la corteza.
Pintar la parte superior de las tres primeras capas con el aliño para tartas saladas.
Esparcir sobre cada capa atún en aceite escurrido y desmigado.
Cubrir con la última capa de pan que alisaremos con mahonesa. Recubrir con lechuga blanca cortada muy fina, tipo juliana, y decorar con aceitunas negras y verdes.

BANDA DE "ESCALIBADA"



Montaje
Cortar tiras longitudinales de pan de molde y quitarle la corteza.
Colocar sobre la primera capa una capa de mahonesa, encima rodajas de tomate maduro muy finas y finalmente lechuga en juliana.
Cubrir con una nueva capa de pan pintado con el aliño para tartas saladas. Colocar encima filetes de anchoa de L' Escala, desalados y tiras de pimiento rojo asado.
Cubrir con la última capa de pan pintada con el aliño para tartas saladas. Acabar y decorar con tiras alternas de pimiento rojo asado, anchoas de L'Escala y aceitunas negras.

BANDA DE LANGOSTINOS



Montaje
Cortar tiras longitudinales de pan de molde y quitarle la corteza.
Pintar la parte superior de las tres primera capa con mahonesa. Extender encima langostinos hervidos, tiras de pimiento rojo asado y rodajas de limón cortadas muy finas con el cortafiambres.
Cubrir con otra capa de pan untado con mahonesa, recubrir con rodajas finas de tomate maduro.
Cubrir con la última capa de pan que alisaremos con mahonesa. Recubrir con lechuga blanca cortada muy fina, tipo juliana, y colocar langostinos en la superficie. Decorar con sucedáneo de caviar.

CANAPÉS DE...



ESPÁRRAGOS



Montaje
Sobre un círculo de pan de molde sin corteza, extender una capa de mahonesa, colocar encima dos puntas de espárrago, un poco de pimiento morrón y acabar con 2 alcaparras.

JAMÓN DE JABUGO



Montaje
Sobre un círculo de pan de molde sin corteza, extender una capa de mahonesa, colocar encima virutas de jamón de Jabugo formando un montículo y decorar con huevo hilado.

QUESO DE CABRA



Montaje
Sobre un círculo de pan de molde sin corteza, extender una capa de mahonesa, colocar encima una bola de queso de cabra.
Salpimentar con un poco de pimienta y decorar con semillas de amapola.

HUEVOS DE PERDIZ CON FOIE



Montaje
Sobre un círculo de pan de molde sin corteza, extender una capa de foie de oca. Encima extender achicoria rallada y colocar encima dos mitades de huevo de perdiz cocido.
Acabar decorando con un rosetón de foie de oca sobre cada medio huevo.



LANGOSTINOS

Montaje
Sobre un círculo de pan de molde sin corteza, extender una capa de mahonesa, colocar encima una rodaja de tomate maduro muy fina y, sobre esta, una rodaja de huevo duro.
Colocar encima un langostino hervido y decorarlo con un fileteado de mantequilla en pomada. Acabar con un poco de caviar rosa.



ROQUEFORT

Montaje
Sobre un círculo de pan de molde sin corteza, colocar un punto de de crema de roquefort, escudillada con manga y boquilla.
Espolvorear con semilla de amapola y decorar con media nuez.

CREMA DE ROQUEFORT

Ingredientes		**Proceso**
Nata lÍquida	1 l	Mezclar los ingredientes calentándolos ligeramente para que el queso funda bien, batir hasta obtener una masa consistente pero lo suficientemente blanda para untar o escudillar con manga.
Roquefort	500 g	
Sal	500 g	



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es



PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Especialidades saladas para buffet
- Snacks
- Baguette precocidaa con crema de ajos

CAPRICHOS Y MONTADITOS

Por Jaume Urgellés

PINCHOS MARINOS



Saltear y salpimentar gambas o langostinos (de una medida no muy grande), previamente semicortados por la mitad de arriba a abajo, para que al freirlos queden rizados; añadir los chipirones y acabar de sofreir. (No sofreirlos demasiado). Con un palillo haremos el pincho, combinando langostinos y chipirones, y lo clavaremos sobre rebanadas de pan de molde frito en el mismo aceite utilizado en el salteado.

VEGETAL



Disponer sobre pan de molde untado con mahonesa la mitad de una rodaja de huevo duro y la mitad de una rodaja de tomate. Decorar con una lámina de rábano cortada finamente y con germen de lenteja. Engelatinar con gelatina neutra.

ENRROLLADO DE SALMÓN



Preparar una crema con queso philadelphia, pepinillo, alcaparras, perejil y eneldo, todo finamente cortado y bien mezclado.
Cubrir unas lonchas de salmón con dicha crema y enrollar con sumo cuidado; una vez enrollado y envuelto en papel film o un plástico alimenticio similar, congelar para que coja consistencia para que no se deforme al cortarlo. Una vez cortado depositar sobre pan de molde previamente cortado y opcionalmente tostado. Engelatinar.

ENRROLLADO DE TORTILLA



Con huevos batidos y una pizca de sal, hacer unas tortillas, completamente planas (en sartén antiadherente o en placas de silpat al horno). Recortar las puntas de las tortillas.
Relleno: saltear o hervir langostinos o gambas, añadir las puntas de tortilla y mezclar con una salsa americana al gusto. Disponer el relleno sobre la superficie de la plancha de tortilla y enrollar.
Una vez envuelto, congelar. Cortar en lonchas y colocar sobre el pan de molde cortado previamente. Decorar con germen de lenteja pui, o al gusto.

PIMIENTO BABY



Asar ligeramente en el horno unos pimientos baby. Aparte sofreir carne magra picada, salsa de tomate y chipirones. Rellenar los pimientos con el sofrito. Cortar de manera irregular, y colocar sobre pan de molde, decorado previamente con arroz salvaje hervido.

FOIE GRAS



Crema de foie gras: Escoger un paté de calidad, preferiblemente de pato, mezclar con crema de leche U.H.T., esponjar un poco y añadir un chorrito de jerez seco.
Untar la crema en el pan de molde, previamente cortado.Decorar con chicharrones de pato.

MOSAICO DE FRUTOS DE MAR



Hervir langostinos, sepias (pequeñas y tiernas), chipirones, y trocear a dados pequeños; mezclar dados de tomate verde y rojo y setas.
Una vez tenemos picados todos los ingredientes, depositar en moldes de flexipan y cubrir de gelatina salada, que habremos confeccionado, sustituyendo el agua por parte de fumé.
Una vez fríos, extraer de los moldes y decorar con algas marinas y germen de trigo.

BOLITAS ALMENDRADAS



Hervir patatas al punto y dejar enfriar. Por otra parte, hacer un sofrito de carne al 50% de vacuno y porcino; añadir tomate frito y un toque de pimienta negra. Mezclar con la patata hecha puré y formar bolas. Cubrir las bolas de almendra laminada y dejar reposar en el frigorífico. Por último, freir en aceite y servir.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas del mes:

BAGUETTE PRECOCIDA CON CREMA DE AJOS

Por Rafael Miranda



POOLISH

Ingredientes

Harina (W = 300 P/L = 0,7)	3.000 g
Agua	3 l
Levadura	60 g
Coriandro	25 g
AnÍs estrellado	20 g
Estabilizante	14 g

CREMA DE AJOS

Ingredientes

Mantequilla	1.000 g
Ajo en polvo	100 g
Perejil troceado	15 g

MASA PARA BAGUETTE

Ingredientes

Poolish	6.060 g
Harina (W = 190 P/L = 0,6)	7.000 g
Sal	200 g
Mejorante	c.s.
Agua	3 l
Levadura	300 g


Foto 1

Proceso

1.– Preparar el poolish y dejar fermentar entre 180-240 minutos a temperatura ambiente.
2.– Amasar los ingredientes de la baguette a primera velocidad durante tres minutos y a segunda velocidad otros 10 minutos.
3.– Dividir piezas de 280 g. Bolear y dar un reposo en bola de 20 minutos.
4.– Fermentar en cámara durante 90 minutos a 28º C y 85% de humedad.
5.– Cortar y precocer con entrada a horno a 240º C. Aplicar 10 segundos de vapor y cocer durante 12 minutos a 170º C con el tiro cerrado. Abrir el tiro un minuto .
6.– Congelar la barra a –40º C. Temperatura del centro de la pieza –8/–10º C.
7.– La cocción final de la barra la haremos descongelándola previamente durante 30 minutos a temperatura ambiente.
8.– Mientras se descongela la barra, podemos preparar la crema de ajos, mezclando todos los ingredientes hasta su completa homogeneización. (Fotos 1 y 2)
9.– Inyectar la crema de ajos en las baguettes. (Fotos 3 y 4)
10.– La cocción final la haremos horneando a 190º C durante 14 minutos, dando tres segundos de vapor.


Foto 2


Foto 3


Foto 4



apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas

ELABORACIONES CAMPEONAS

- Petits Fours dulces

PETITS FOURS SALADOS

Daniel Álvarez y Carles Mampel fueron los vencedores, representando a España en el I Campeonato Europanamericano de Pastelerìa, celebrado el mes de abril en Madrid. Estas son algunas de las elaboraciones que les llevaron a alcanzar el primer puesto.



Base de mousse para salado

Ingredientes

Puré al gusto	200 g
Nata montada	75 g
Gelatina de ave	25 g
hojas de gelatina	4 g
Sal	2 g

Bizcocho salado

Ingredientes		
Claras de huevo	12 u	
Azúcar	50 g	
Yemas de huevo	12 u	
Sal	10 g	
Fécula	100 g	
Harina	200 g	

Proceso
Montar las claras de huevo con el azúcar. Mezclar las yemas de huevo con la sal.
Mezclarlo todo y finalmente las harinas. 900 g de biscuit por plaza, 230º C durante 8 minutos.

MOUSSE DE BROCOLÍ Y ACEITE DE OLIVA

Puré de brocolí

Ingredientes	
Aceite de oliva	50 g
BrocolÍ	150 g
Jamón ibérico frito crujiente	± 100 g

Proceso
Preparar un puré con los ingredientes.

Mousse de brocolí

Proceso
Preparar una mousse se gún la fórmula base y utilizando puré de brocolí.

Montaje
Preparar tiras de bizcocho, al que ahabremos incorpordo trocitos de jamón ibérico antes de cocerlo, y forrar un molde del tamaño adecuado. Rellenar con la mousse de brocolí y congelar.
Desmoldear, engelatnar con gelatina neutra y decorar con una lámina fina de jamón ibérico frito muy crujiente.

MOUSSE DE BACALAO

Mousse de brandada

Proceso

Preparar una mousse se gún la fórmula base y utilizando brandada de bacalao en lugar de puré.

Montaje
Preparar tiras de bizcocho al que habremos incorporado, antes de cocerlo, trocitos de tomate y un poco de hojas de eneldo, y forrar un molde del tamaño adecuado.
Rellenar con la mousse de bacalao hasta la mitad, colocar en el centro un disco de coulis de pimientos del piquillo congelado terminar de llenar con la mousse y congelar.
Desmoldear, engelatinar con gelatina neutra y decorar con un chip de piel de tomate rojo y una ramita de eneldo fresco



MILHOJAS DE FOIE Y MANZANA AL ARMAGNAC

Ingredientes
Ingredientes
Pasta Filo cocida
Trozo de tarrina de foie mi-cuit
Manzanas al armagñac

Proceso
Cortar las manzanas (Granmy Smith) en pequeños cubos. Disponer dentro de una candidera. Salpimentar y disponer unos dados de mantequilla y un poco de Armagñac. Cocer hasta que se reblandezcan. Sacar del horno y escurrir.

Montaje
Colocar una lámina de pasta filo y encima una capa fina de manzanas al armagnac.
Cubrir con otra lámina de pasta filo. Colocar encima una rebanada de foie mi-cuit y decorar.

CRUJIENTE DE QUESO Y NUECES A LAS FINAS HIERBAS

Crujientes de queso y nueces

Proceso
Preparar el crujiente de queso mezclando enmental y gruyere rallados.
Extender sobre un silpat y calentar en el horno, una vez que el queso se ha fundido sacar del horno y poner un silpat encima.
Pasar el rodillo para aplanar el queso y volver a poner en el horno hasta que seque. Sacar del horno y cortar a cuadrados.
Preparar el crujiente de nueces con el mismo sistema pero mezclando polvo de nueces al queso antes de hornear.

Crema de queso con hierbas

Ingredientes	
Queso fresco cremoso	120 g
Nata lÍquida	400 g
Hoja de albahaca	1 u
Tira de cebollino	1 u
Perejil, pimienta y sal.	

Proceso
Mezclar todo y reposar en frío. Seguidamente montar en la batidora. Rellenar las láminas de queso. Decorar con albahaca fresca.

Montaje
Colocar una base de crujiente de queso y extender encima una capa de crema de queso.
Cubrir con una lámina de crujiente de queso y nueces y colocar encima una nueva capa de crema de queso.
Cubrir con una lámina de crujiente de queso. Decorar.



apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas

ELABORACIONES CAMPEONAS

- Petits Fours salados

PETITS FOURS DULCES

Daniel Álvarez y Carles Mampel fueron los vencedores, representando a España en el I Campeonato Europanamericano de Pastelerìa, celebrado el mes de abril en Madrid. Estas son algunas de las elaboraciones que les llevaron a alcanzar el primer puesto



VAINILLA Y NARANJA

Mousse de vainilla

Ingredientes

Leche	250 g
Nata	250 g
Azúcar	50 g
Vainas de vainilla	3 u
Hojas gelatina	3 u
Nata batida	500 g

Proceso
Preparar una mousse de la forma habitual incorporando antes de enmoldarla dadtitos de plum-cake de naranja.

Montaje
Llenar el moldecon la mousse y cerrar con una capa de bizcocho de almendra. Congelar, desmoldear y alisar con un lustreeado blanco. Decorar con una tira de cobertura negra.

TOFFE PLÁTANO Y CHOCOLATE CALIENTE

Toffé plátano

Ingredientes

Azúcar	200 g
Glucosa	150 g
Nata	400 g
Plátano	1 kg

Proceso
Caramelizar el azúcar y la glucosa e incorporar la nata y los plátanos. Cocer durante unos 5 minutos Chocolate con leche

Chocolate con leche

Ingredientes

Leche	10 g
Nata	100 g
Cobertura leche	150 g
Canel, Pimienta Jamaica	c.s.

Proceso
Calentar la leche y la nata e incorporar la leche, mezclar hasta que quede completamente diluída y especiar.

Montaje
Servir en copa, colocando en el fondo el toffé de plátano, esparcir unos piñones

TÉ-TURRÓN

Mousse de chocolate-té

Ingredientes

Nata	500 g
Leche	500 g
Yemas	200 g
Azúcar	100 g
Cobertura al 64% de cacao	900 g
Nata batida (infusionada con 50 g té cocktail de verano)	1.800 g

Proceso
Infusionar la nata batida con 50 g de te cocktail de verano. Proceder luego a preparar una mousse de la forma habitual.

Crujiente de turrón

Ingredientes

Harina almendra tostada	275 g
Fondant	200 g
Glucosa	100 g
Miel	100 g

Proceso
Preparar láminas finas de crujiente derturrón y darles Cocer a 160ºC y dar la forma deseada. En este caso tubos rectángulares.

Montaje
Rellenar los tubos de crujiente con la mousse y decorar con tiras de cobertura negra.

FRAMBUESA-MENTA

Mousse frambuesa-menta

Ingredientes

Pulpa frambuesa	200 g
Hojas menta	10 g
Merengue	150 g
Nata batida	300 g

Proceso
Infusionarla pulpa de frambuesa con las hojas de menta durante 24 horas.Transcurrido este tiempo preparar una mousse .

Montaje
Disponer en el fondo del molde un capa de bizcochos de soletilla. Llenar hasta la mitad con la mousse y colocar otra capa de bizcocho. Terminar de llenar y congelar.Desmoldear y bañar con lustreeado de frambuesa. decorar con una hoja de menta fresca.

PRALINÉ AVELLANAS, SOPA PASIÓN Y ESPUMA KEFIR

Sopa pasión

Ingredientes

Pulpa de fruta de la pasión	1 kg
AzÚcar	100 g
Agar-agar	5 g

Praliné avellanas

Ingredietnes

Avellanas tostadas	100 g
Azúcar lustre	60 g

Proceso
Caramelizar todo junto, congelar y pasar por el thermomix.

Espuma kefir

Ingredientes

Kefir	800 g
Nata lÍquida	200 g
Azúcar	150 g

Proceso
Mezclar, colar y verter en un sifón Isi, poner dos cargas de gas, enfriar y reservar.

Montaje

Colocar en el fondo de la copa el praliné de avellanas. Verter encima una capa fina de la sopa de fruta de la pasión.

Terminar de llenar con la espuma de kefir escudillada con el sifón.

CAFÉ-BRIOCHE

Mousse chocolate-café

Ingredientes

Café soluble	40 g
Nata	500 g
Leche	500 g
Yemas	200 g
Azúcar	100 g
Cobertura 60%	900 g
Nata batida	1.800 g

Proceso

Preparar una infusión con la leche y el café, proceder luego a leborar una mousse de la forma habitual.

Montaje

En el fondo de un molde disponer una capa fina de brioche.Llenar hasta el borde con la mousse chocolate-café, alisar y congelar.

Desmoldear y bañar con un lustreeado de cobertura negra. Decorar con un poco de hoja de oro y tiras de cobertura negra.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas

ELABORACIONES CAMPEONAS

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

BOCADILLOS

Las recetas que presentamos a continuación son las que se clasificaron en los primeros puestos del Campeonato Internacional de Bocadillos, celebrado en Madrid en el marco del salón Intersicop. Destaca la excelente calidad de los ingredientes y las atractivas combinaciones conseguidas.



PALETILLA IBÉRICA

1º Pemio

Ander Calvo.
La Taberna de los Mundos (Bilbao y Vitoria)

Tipo de pan: Chapata

Ingredientes (para 8-10 bocadillos)

Lonchas de paletilla ibérica (recebo)	20 u
Tomates rebozados	3 u
Nata líquida	c.s.
Queso fresco de cabra	100 g
Pimientos piquillo verdes	4 u
Cebolla	1u
Champiñones	200 g

Proceso

1.– Picar los champiñones y la cebolla y se pochan.
2.– Picar los piquillos.
3.– Untar la chapata con el queso de cabra (en caliente). Encima colocar el tomate rebozado en rodajas, y sobre éstos la douxelle de champiñones, el piquillo picado y el jamón cortado en finas lonchas.
4.– Acabar abrillantando con aceite de oliva virgen.



FAJITAS DE LOMO
Accésit

Ander Calvo.
La Taberna de los Mundos (Bilbao y Vitoria)

Tipo de pan: Baguette

Ingredientes (para 8-10 bocadillos)

Lomo asado fresco	c.s.
Salsa de carne	c.s.
Cebolla	1u
Cerveza	c.s.
Patata paja frita	c.s.
Salsa de ajo (ajo cocido triturado con nata líquida)	c.s.
Setas de temporada salteadas con ajo	c.s.

Proceso

1.– Cortar y pochar la cebolla. Añadir cerveza al gusto, la salsa de carne y dejar hervir 10 minutos.
2.– Sobre el pan se unta la corbanada más las setas. Añadir las tiras de lomo asado.
3.– Añadir encima la patata y la salsa de ajo en hilo.

PROVENZAL
Accésit



Rafael Juarez.
Panaderías El Molí Vell
(Barcelona)

Tipo de Pan:
Baguette cinco cereales.

Ingredientes (para 1 bocadillo)

Queso de cabra francés, rulo	25 g
Calabacín	20 g
Tomate rojo	50 g
Puré de aceitunas	5 g
Aceite de oliva	c.s.

Proceso
1.– Cortar el tomate en rodajas finas. Sazonarlo con aceite y sal.
2.– Pasar por la plancha, sazonadas en aceite, finas lonchas de calabacín.
3.– Mezclar el puré de aceitunas con una cucharada de aceite de oliva, hasta que la mezcla quede bien diluida.
4.– Colocar en la baguette el tomate en rodajas, el calabacín en rodajas y el queso de cabra cortado en láminas.
5.– Untar con el puré de aceitunas diluido.

ESGARRAT
Accésit



Víctor Punter.
Productos Lorno (Valencia)

Tipo de Pan: Redondo.

Proceso
1.– Cortar en pequeños trozos los pimientos y las berenjenas. Sofreirlos en aceite de oliva.
2.– Añadir al final del sofrito el bacalao desmigado y desalado.
3.– Colocar el conjunto en el bocadillo y servir en caliente.

EL FLAMENCO
Accésit



Muriel Jeandrain
(Francia)

Tipo de Pan: Pan provenzal.

Ingredientes (para 1 bocadillo)

Ensalada (de tomates rojos, berenjena y calabacín)	80 g
Alcaparras	c.s.
Lechuga Iceberg	c.s.
Hinojo	c.s.
Jamón Pata Negra	35 g

Proceso

1.– Cortar en pequeños trozos los tomates, las berenjenas y el calabacín y sazonar con aceite de oliva, hierbas provenzales, sal y pimienta.
2.– Mezclar la ensalada con el ajo troceado, una cucharadita de alcaparras, dos ramitas de hinojo y la lechuga cortada en juliana.
3.– Añadir todo el preparado en la base del pan y colocar encima el jamón cortado en finas lonchas.

LONDON
Accésit

Rafael Juarez.
Panaderías El Molí Vell
(Barcelona)



Tipo de Pan: Baguette.

Ingredientes (1 bocadillo)

Roast beef	50 g
Ensalada (Mezcla de lechuga, zanahoria, perejil y lollo rosa)	40 g
Mostaza a la antigua	c.s.
Aceite de oliva	c.s.
Hojas de menta	c.s.

Proceso

1.– Cortar el roast beef en lonchas finas.
2.– Mezclar los ingredientes de la ensalada troceados en juliana.
3.– Colocar la ensalada en la base de la baguette. Encima colocar las lonchas de roast beef.
4.– Preparar una vinagreta con una cucharada de mostaza a la antigua, dos cucharadas de aceite de oliva y unas hojitas de menta triturada.
5.– Condimentar con esta vinagreta el bocadillo.



apicius.es

Las Recetas del mes:
EL BACALAO

• Soldaditos de Pavía.
• Ensalada tropical de bacalao.
• Bacalao al pil-pil.
• Arroz de bacalao en salsa verde y pil-pil.

BACALAO GUISADO CON VERDURAS DE INVIERNO

Por Fermí Puig



Bacalao con verduras

Ingredientes

Lomos de bacalao de 200 g	2 u
Tripas de bacalao	50 g
Caldo de pollo	1/2 l
Chalotas	2 u
Dientes de ajo	4 u
Espárragos verdes	4 u
Castañas	4 u
Vainas de guisantes capuchinos	8 u
Nabo de Cerdaña	1 u
Aceite de oliva	0.4 l

Proceso

Confitar el bacalao en aceite de oliva. Reservar.
Cocer las castañas, pelarlas y reservarlas.
Asar al horno las chalotas y los dientes de ajo. Pelar y reservar.
Pelar el nabo de Cerdaña. Trocearlo. Cocerlo en agua y sal. Reservar.
Pelar los espárragos. Aprovechar sólo las yemas. Cocerlas en agua y sal. Refrescarlas en agua con hielo. Escurrir y reservar.
Hacer lo mismo con los guisantes capuchinos.
En un cazo, cocer las tripas desaladas con el caldo de pollo. Dejar reducir en 3/4 partes. Colar por un chino. Aprovechar sólo el caldo.
En una sartén con un poco de aceite de oliva, a fuego lento, colocar el bacalao y las verduras y mojar con el caldo resultante del pollo y las tripas. Napar constantemente el bacalao con este jugo. Servir.

Emplatado

Regar el centro del plato con el jugo obtenido de la cocción. Colocar el bacalao y las verduras y servir.



apicius.es



PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

EL BACALAO

• Bacalao guisado con verduras de invierno.
• Arroz de bacalao en salsa verde y pil-pil.

TRES RECETAS DE BACALAO GIRALDO

UN APERITIVO: SOLDADITOS DE PAVIA.

Ingredientes
Bacalao en tiras de un dedo de grosor, aceite de oliva, limón y pimentón y rebocina (casera o comprada).
Proceso
Adobar el bacalao (ya desalado y escurrido) cortado en tiras con aceite, el zumo del limón y una pizca de pimentón. Tener 30 minutos. Poner una sartén a fuego medio con abundante aceite. Se sumergen las tiras de bacalao pasándolas por la rebocina hasta que se doren. Sacar y escurrir en papel absorbente. Se pueden acompañar de tomate o pimientos.

UN ENTRANTE: ENSALADA TROPICAL DE BACALAO.

Ingredientes
Bacalao desmigado pequeño, aguacate bien maduro, aceite de oliva, zumo de limón y pimienta molida.
Proceso
Desalar y escurrir bien el bacalao, añadir el aguacate en trozos pequeños, el aceite, el zumo de limón y la pimienta molida al gusto, revolver bien y servir frío.

UN CLÁSICO: BACALAO AL PIL-PIL.

Ingredientes
1 kilo de bacalao desalado (se recomienda fino), ajos, un poco de guindilla, aceite de oliva (las 2/3 partes del grosor del bacalao).
Proceso
En una cazuela de barro se ponen los ajos y la guindilla. Una vez dorados, se retiran y se deja enfriar el aceite. Hecho esto, se pone el bacalao en el aceite frío (con la piel hacia arriba), se deja reposar durante dos horas, al cabo de las cuales se retira parte del aceite y se reserva. Se pone la cazuela al fuego, se templa y se va moviendo alternativamente para sacar la gelatina. A la vez, se añade el aceite reservado hasta conseguir la gelatina ideada. Poner los ajos y la guindilla para adornar y servir.

C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

TRÍO DE QUICHES.

Por Francisco Hidalgo



Pasta brisa salada

Ingredientes

Mantequilla	150 g
Sal	5 g
Pimienta blanca	c.s.
Ajo en polvo	c.s.
Huevo	50 g
Harina floja	250 g

Proceso

Mezclar la mantequilla pomada con la sal y las especias. Añadir el huevo y la harina sin trabajar demasiado. Dejar en reposo a 4º C durante ±20 minutos.

Pasta brisa con sésamo

Proceso

Realizar con la misma receta de la pasta brisa anterior y del mismo modo pero incluyendo 30 g de sésamo mezclados con la harina.

Crema líquida

Ingredientes	
Huevos	200 g
Nata lÍquida	250 g
Sal	c.s.
Pimienta blanca	c.s.

Proceso
Batir los huevos con la sal y las especias suavemente sin espumarlos o emulsionar. Añadir la nata líquida a intervalos, mezclando suavemente.

Quiche de cebolla, espárragos y bacon

Proceso
Forrar un molde redondo con la pasta brisa salada y colocar en la base de éste, cebolla confitada a dados, espárragos trigueros troceados y dados de bacon.
Llenar el molde con la crema líquida y espolvorear por la superficie con queso rallado.
Cocer a 210O C durante 20-25 minutos según tamaño del molde.
Decorar una vez fría con pasta filo cocida con sésamo, puntas de espárragos y cebollitas.



Quiche de tomate y mozarella

Proceso
Forrar un molde redondo con la pasta brisa salada y colocar en la base de éste rodajas de tomate, dados de queso mozarella y añadir sal y orégano.
LLenar el molde con la crema líquida y espolvorear por la superficie con queso rallado emmental.
Cocer a 210ª C durante 20-25 minutos según tamaño del molde.
Decorar una vez fría con pasta filo cocida con queso; gajos de tomate y dados de bacon salteado.



Quiche de atún, salmón y champiñones.

Proceso
Forrar un molde redondo con la pasta brisa de sésamo y colocar en la base de éste, migas de atún, salmón y champiñones laminados, ya salteados.
Llenar el molde con la crema líquida condimentada además con eneldo y espolvorear por la superficie con queso rallado.
Cocer a 210o C durante 20-25 minutos según tamaño del molde.
Decorar una vez fría con pasta filo cocida, champiñón y tiras de pimiento rojo.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



Las Recetas del mes:

- Las recetas del mes: La pasta
- Las recetas del mes: El queso
- Recetas dulces : Pastelería
- Recetas dulces: Postres de restaurante
- Recetas dulces: helados
- Panes especiales

SOPA DE QUESO AL ENELDO, SORBETE DE MANGO, LICHIS CON AGUA DE ROSAS Y REDUCCIÓN AL VINAGRE DE MÓDENA

Por Oriol Balaguer



SORBETE DE MANGO

Ingredientes		Proceso
Pulpa de mango natural	1.000 g	Mezclar todos los ingredientes.
Azúcar invertido	100 g	Turbinar y reservar en frío.
Zumo de limón natural	50 g	
Azúcar	50 g	

ALMÍBAR NEUTRO

Ingredientes		Proceso
Azúcar	1.000 g	Hacer el jarabe en frío.
Agua	1.500 g	

ALMÍBAR DE ENELDO

Ingredientes		**Proceso**
Azúcar	500 g	Preparar el almíbar en frío. Una vez bien disuelta el agua con el azúcar, picar el eneldo y mezclarlo, reservar.
Agua	750 g	
Eneldo fresco	c.s.	

SOPA DE QUESO AL ENELDO

Ingredientes		**Proceso**
Queso fresco 40% m.g.	500 g	Rebajar el queso con un poco de almíbar de eneldo. Acabar de rebajarlo con almíbar neutro hasta obtener la textura deseada, que debería ser similar a una crema fría del estilo de una vichyssoise. Nota: es preciso utilizar queso fresco de excelente calidad. Recomiendo con preferencia el quark.
Jarabe de eneldo	c.s.	
Jarabe neutro	c.s.	

LICHIS CON AGUA DE ROSAS

Ingredientes		**Proceso**
Lichis	500 g	Disponer lichis en almíbar y trocearlos en cuatro trozos. Dejar en maceración con el agua de rosas y un poco de almíbar de lichis un mínimo de 12 horas.
AlmÍbar de lichis	c.s.	
Agua de rosas	c.s.	

REDUCCIÓN DE VINAGRE DE MÓDENA

Ingredientes		**Proceso**
Vinagre de Módena	1.000 g	Calentar el vinagre y reducirlo al punto de un almíbar ligeramente espeso.

Montaje

Disponer en un plato hondo un centro de frambuesas naturales. Sobre estas colocar una quenelle de sorbete de mango.
Colocar alrededor la sopa de queso al eneldo. Acabar decorando con trozos de fruta de la pasión fresca y terminar con un hilo de reducción de vinagre de Módena.

Nota
Los helados que aparecen en esta elaboración están equilibrados y adaptados a su utilización en restaurante y no son adecuados para pastelería.

apicius.es

Las Recetas



PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

LAS RECETAS DE PASTELERÍA

- Rocas de chocolate. Carlos Mampel

- Bombón Choco-Mora. Carlos Mampel

- Maragda. Enric Rovira

- Bombones helados. Enric Rovira

- Crambel con caramelo naranja canela. Oriol Balaguer

- Crambel con chibouste de azafrán. Oriol Balaguer

- "Paquet Cadeau" una original sorpresa. Pierre Hermé

- Regal, chocolate y frutos secos. Pierre Hermé

- Los turrones de Isaac Balaguer. Isaac Balaguer

- Los turrones de Carlos Mampel. Carlos Mampel

- Brisa trufada y crema Brûlée. Jaume Urgellés

- Brisa con frambuesa. Jaume Urgellés

- Crujiente de frambuesa y carpaccio de fresones. Annick Janin y Francisco González

- Bomba de frutos rojos al vino tinto. Joan Baixas

- Turrón Maya. Faustino Helguera

- Mantecados de lujo. Jaume Urgellés

- Mazapanes navideños. Jaume Urgellés

- Bombón Limón-Miel-Speculos. Oriol Balaguer

- Tartas especiales. Carles Mampel

- Cakes y tartaletas. Antoni Gómez

- Bizcocho de queso Idiazábal, con regaliz y cerezas. Jordi

Butrón

- El bizcocho de soletilla (melindro). Ezequiel Martí

- Mussa de crema catalana y frutas del bosque. Francisco Hidalgo.

- Melba a la vainilla. Francisco Hidalgo.

- Margarita de naranja. Francisco Hidalgo.

- Hojaldres con yogur. Francisco Hidalgo

- Cakes de frutos secos, por Francisco Hidalgo

- Chocolates a la taza. Ramón Morató.

- Petits-fours dulces.

- Presentación y modernos sabores para turrones. Claudi Uñó

- Pastas de té. Manuel Cortés

- Individuales de madroño y yema. Albert Gironés

- Tartaletas de madroño y crema de mantequilla. Albert Gironés

- Tartas de madroño. Albert Gironés



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Bombón Choco-Mora.
- Maragda.
- Bombones helados.

ROCAS DE CHOCOLATE

Por Carlos Mampel - Maestro Pastelero (Barcelona)



GIANDUIA

Ingredientes

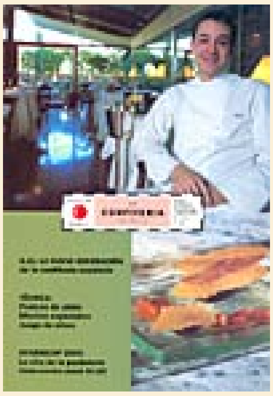
Gianduia Lacteé Dgf	1.000 g
Royaltine Dgf	300 g

Proceso

Atemperar la Gianduia, incorporarla al Royaltine y mezclar cuidadosamente con una espátula. Colocar encima de un tapete de silicona o papel el cofre de hacer rocas, ligeramente atemperado, verter la mezcla en el cofre y con la rasqueta del mismo cofre extender la masa, haciendo dos pasadas de rasqueta por cada receta preparada. Quedan así terminadas una vez cristalizada la Gianduia o cobertura utilizada.

Consejos

Atemperar la Gianduia, o el tipo de cobertura que vayamos a utilizar para hacer las rocas 3 o 4 grados por encima de su temperatura de trabajo, ya que al mezclar el Royaltine enfriamos un poco la temperatura de la cobertura. Si la cobertura queda demasiado fría al hacer la mezcla con el Royaltine quedaría hecha un bloque, y no tendríamos el tiempo suficiente para elaborar las rocas. Para realizar rocas con cobertura ya sea de leche, blanca o negra, aconsejamos mezclar unos 400 g de Royaltine.



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



apicius.es

Las Recetas del mes:

• Rocas de chocolate.
• Maragda.
• Bombones helados.

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

BOMBÓN CHOCO-MORA

Por Carlos Mampel - Maestro Pastelero (Barcelona)



GANACHÉ AL TÉ DE MORAS

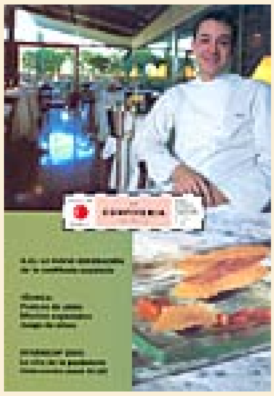
Ingredientes

Leche	350 g
Te de moras	50 g
Nata Uht	c.s.
Cobertura de leche Java Dgf	330 g
Cobertura negra Yucatan 55% Dgf	400 g
Trimoline	35 g
Mantequilla	100 g
Extracto de moras	75 g

Proceso

Hervir la leche e incorporar el té de moras. Dejar infusionar durante 4 minutos, no dejar el té en infusión más del tiempo debido ya que el exceso de tiempo cambiaría el sabor del relleno dejándolo demasiado amargo.
Una vez realizada la infusión se filtra y, al líquido obtenido, se añade la cantidad necesaria de nata líquida para obtener 300 g de líquido. Verteremos esta mezcla sobre las coberturas y el

trimoline, mezclaremos suavemente.
Cuando la mezcla no sobrepase los 40º C añadiremos la mantequilla en trozos pequeños y el extracto de moras.
Dejar reposar hasta que la mezcla esté templada.
Bañar con cobertura Caraïbes 72 %, moldes de semiesfera, rellenar con el ganaché al té de moras y sellar con la misma cobertura. Decorar con una plaquita serigrafiada.



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Rocas de chocolate.
- Bombón Choco-Mora.
- Bombones helados.

MARAGDA

Por Enric Rovira - Maestro Chocolatero (Barcelona)



BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Ingredientes	
Cobertura Chocovic Maragda 70%	360 g
Mantequilla	170 g
Claras de huevo	360 g
Azúcar	100 g
Yemas de huevo	140 g

Proceso
Fundir la cobertura a 45º C y añadir la mantequilla pomada. Montar las claras con el azúcar y añadir delicadamente las yemas y la cobertura mezclada con la mantequilla. Escudillar discos sobre papel siliconado y cocer a 190º C.

CREMA DE CHOCOLATE

Ingredientes	
Leche	1.300 g
Yemas de huevo	275 g
Azúcar	115 g
Cobertura Chocovic Maragda 70	640 g

Proceso

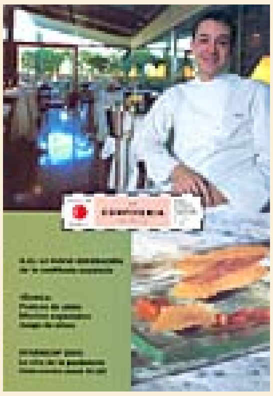
Hacer una crema inglesa con la leche, las yemas y el azúcar. Añadirla escalonadamente a la cobertura troceada. Llenar moldes y congelar.

MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes	
Azúcar	140 g
Agua	50 g
Yemas de huevo	120 g
Huevos	110 g
Cobertura Chocovic Maragda 70%	350 g
Nata montada	500 g

Proceso

Hacer una pasta bomba con el azúcar, el agua, las yemas y los huevos. Fundir la cobertura a 45º C y mezclarla delicadamente con la pasta bomba y la nata montada. Llenar moldes y congelar.



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Rocas de chocolate.
• Bombón Choco-Mora.
• Maragda.

BOMBONES HELADOS

Por Enric Rovira - Maestro Chocolatero (Barcelona)



CHOCOLATE Y CARAMELO

Crema de caramelo

Ingredientes

Azúcar	250 g
Leche	1 l
Yemas de huevo	10 u
Azúcar	250 g

Bavaroise Tobago

Ingredientes

Leche	420 g
Yemas de huevo	115 g
Azúcar	115 g
Cobertura Chocovic Tobago	580 g
Nata montada	1.000 g

Montaje
Llenar "petit-fours" de chocolate con las cremas y congelados. Escudillar el mousse encima las cremas y volver a congelar. Bañar los bombones con coberturas Chocovic Kilimanjaro (negra) o Boreal (leche) y decorar al gusto.

CHOCOLATE Y CANELA

Crema de canela

Ingredientes

Leche	1 l
Canela en rama	1 u
Piel de limón	1/2 u
Yemas de huevo	10 u
Azúcar	250 g

Bavaroise Tobago

Ingredientes

Leche	420 g
Yemas de huevo	115 g
Azúcar	115 g
Cobertura Chocovic	580 g
Tobago	1.000 g
Nata montada	

CHOCOLATE Y PRALINÉ

Crema de praliné

Ingredientes

Leche	1 l
Canela en rama	1 u
Piel de limón	1/2 u
Yemas de huevo	10 u
Azúcar	250 g
Praliné	450 g

Bavaroise Ceylan

Ingredientes

Leche	420 g
Yemas de huevo	115 g
Azúcar	115 g
Cobertura Chocovic	600 g
Ceylan	1.000 g
Nata montada	

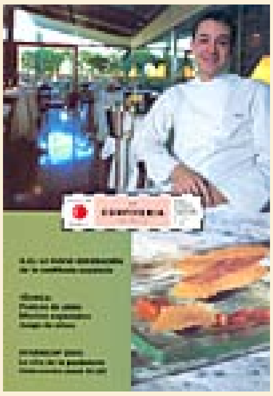
CHOCOLATE Y VAINILLA

Crema Tobago

Ingredientes	
Leche	1 l
Canela en rama	1 u
Piel de limón	1/2 u
Yemas de huevo	10 u
Azúcar	250 g
Cobertura Chocovic Tobago	300 g

Bavaroise de vainilla

Ingredientes	
Leche	1.000 g
Vainas de vainilla bourbon	10 u
Yemas de huevo	225 g
Azúcar	225 g
Hojas de gelatina (2 g)	10 u



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Sopa de fresa y helado de frambuesa.
- Ying-Yang.
- Regal, chocolate y frutos secos.
- Los turrones de Isaac Balaguer.
- Los turrones de Carlos Mampel.

"PAQUET CADEAU" UNA ORIGINAL SORPRESA

Por Pierre Hermé - Maestro Pastelero



BIZCOCHO

Ingredientes

Claras de huevo	360 g
Azúcar	150 g
Yemas de huevo	360 g
Azúcar	100 g
Harina tipo 45	160 g

Proceso

Mezclar las claras con el azúcar a punto de nieve. Aparte mezclar las yemas con el azúcar e incorporar a las claras montadas en la batidora. Finalmente añadir y mezclar la harina, previamente tamizada, en forma de lluvia. Extender en un cuadro con un centímetro de grosor (foto 2) . Retirar el marco. Cocer a 220/230º C durante 8 minutos con tiro abierto.

CREMA DE CASTAÑAS Y CASSIS

Ingredientes

Pasta de castañas	200 g
Crema de castañas	200 g
Pure de castañas	80 g
Mantequilla	80 g
Whisky Puro Malta	60 g
Gelatina en hojas	3 u
Nata líquida	400 g
Avellanas tostadas	80 g
Semillas de cassis	150 g

Proceso

Remojar la gelatina en un litro de agua fría. Blanquear la pasta, la crema y el puré de castañas trabajandolos con espátula de madera o con el robot. Incorporar la mantequilla fundida y seguir batiendo. Escurrir la gelatina y derretirla en el whisky calentado a unos 45º C. Verter esta mezcla en el batido anterior. Aparte montar ligeramente la nata líquida e incorporarla a la mezcla anterior, con ayuda de una espátula, y añadir las avellanas trituradas y las semillas de cassis.

CREMA DE MANTEQUILLA Y CASTAÑAS

Ingredientes

Crema de mantequilla	500 g
Pasta de castañas	150 g

Proceso

Mezclar bien hasta que quede una pasta fina.

ALMÍBAR DE WHISKY

Ingredientes

Almibar a 22º B	1 l
Whisky Puro Malta	250 g

COULIS DE FRESA

Ingredientes

Fresones	150 g
Azúcar	50 g

Proceso

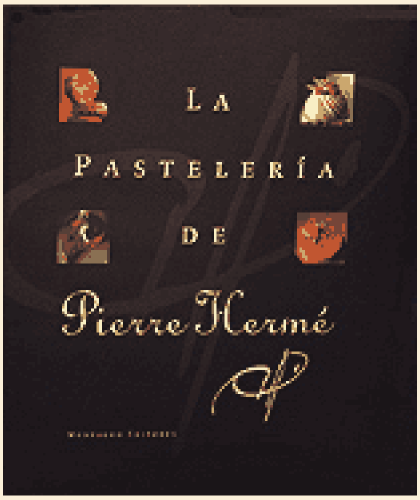
Mezclar.

Montaje

Colocar una plancha de bizcocho en un cuadro de 6 centímetros de altura, embeber con el almíbar de whisky y extender encima 1.300 g de la crema de castañas y cassis. Colocar encima otra plancha de bizcocho, también bañada con el almíbar de whisky, y extender otros 1.300 g de la crema de castañas y cassis. Cubrir con una tercera capa de bizcocho, previamente bañado con el almíbar pero en menor medida que las anteriores. Dejar en nevera durante algunas horas. Retirar el marco y cortar rectángulos de la medida deseada. Alisar con la crema de mantequilla y castañas. Disponer una lámina fina de mazapán y colocar encima de la tarta, envolviéndola como si fuera un paquete. Dejar un tiempo en el congelador y pintarlo a pistola con cobertura negra, dándole un aspecto aterciopelado. Colocar sobre una bandeja de mayor tamaño que el paquete y decorar con un lazo de caramelo.

Consejos
Sacar de la nevera una hora antes de consumirlo. Puede acompañarse con una salsa de chocolate o con una crema inglesa a la vainilla.

Bibliografía relacionada:
"LA PASTELERÍA DE PIERRE HERMÉ"
Pierre Hermé





apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Ying-Yang.
- "Paquet Cadeau" una original sorpresa.
- Regal, chocolate y frutos secos.
- Los turrones de Isaac Balaguer.
- Los turrones de Carlos Mampel.

SOPA DE FRESA Y HELADO DE FRAMBUESA

Por Montse Estruch. Restaurante El Cingle (Valcarisses - Barcelona)



SOPA DE FRESAS

Ingredientes

Fresas	250 g
Nata lÍquida	100 g
Azúcar	50 g
Vinagre de Módena	10 g

Proceso

Cortar las fresas a dados y mezclar con el resto de ingredientes.

HELADO DE FRAMBUESAS

Ingredientes		
Agua	1.00 g	
Glucosa	200 g	
AlmÍbar	250 g	
Azúcar	800 g	
Frambuesas	500 g	

Proceso
Mezclar todos los ingredientes y turbinar.

BASTONCILLOS DE ANIS

Ingredientes	
Pasta filo	c.s.
Azúcar	c.s.
Anís	c.s.

Proceso
Azucarar la pasta filo y repartir unos granos de anís. Cocer entre dos placas de horno. Decorar con hojas de menta fresca.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Sopa de fresa y helado de frambuesa.
- "Paquet Cadeau" una original sorpresa.
- Regal, chocolate y frutos secos.
- Los turrones de Isaac Balaguer.
- Los turrones de Carlos Mampel.

YING-YANG

Por Montse Estruch. Restaurante El Cingle (Valcarisses - Barcelona)



GELATINA DE CAFE

Ingredientes	
Café expreso	500 g
Agua	100 g
Azúcar	50 g
Hojas de gelatina	8 u

Proceso

Preparar un almíbar. Incorporar el café expreso y, a continuación, las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas. Fundirlas bien.

GELATINA DE COCO

Ingredientes

Pulpa de coco	500 g
Hojas de gelatina	5 u

Proceso

Fundir las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas, con la pulpa de coco. Fundirlas bien.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

REGAL, CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS

Por Pierre Hermé - Maestro Pastelero



BIZCOCHO DE NUECES

Ingredientes

Harina panificable	45 g
Nueces trituradas	160 g
Polvo de almendras	70 g
Azucar glas	135 g
Azucar moreno	80 g
Claras viejas	225 cl

Proceso

Mezclar y tamizar la harina y el azúcar glas, incorporar las nueces trituradas burdamente. Aparte, montar las claras con el azúcar moreno. Incorporar a las claras la primera mezcla con mucho cuidado. Extender 1.600 g de esta masa en un cuadro y cocer a 170º C durante unos 30 minutos. Dejar enfriar.

MERENGUE ITALIANO MENOS DULCE

Ingredientes

Azucar	400 g
Agua	120 g
Claras de huevo	300 g
Azucar	20 g

Proceso
Cocer el agua con el primer azúcar a 121º C. Montar las claras con el azúcar restante y echar sobre ésta el almíbar, seguir batiendo a velocidad media hasta que enfrie.

AVELLANAS CARAMELIZADAS

Ingredientes

Azúcar	250 g
Agua	100 g
Avellanas	500 g

Proceso
Cocer el azúcar con el agua a 121º C. Trocear un poco avellanas tostadas, peladas y tibias y verterlas en el almíbar, remover bien con el cazo fuera del fuego. Caramelizar a fuego lento y extender sobre una lata negra para que se enfríen.

PRALINE DE AVELLANAS HOJALDRADAS

Ingredientes

Praline de avellanas 60/40	500 g
Pasta de avellanas del Piamonte	500 g
Cobertura Jivara	250 g
Paillete feuilletine	500 g
Mantequilla	100 g

Proceso
Mezclar en este mismo orden teniendo en cuenta que la cobertura debe estar fundida a 35-40º C y que la mantequilla debe estar fundida y ya fría.

MOUSSE DE PRALINE

Ingredientes

Mantequilla	500 g
Praline de avellanas	400 g
Pasta de avellanas	200 g
Merengue italiano menos dulce	700 g
Avellanas caramelizadas	280 g

Proceso
Montar la mantequilla en la batidora, incorporar el praliné y la pasta de avellanas, continuar montando un poco más y luego incorporar a mano el merengue y las avellanas caramelizadas.

CREMA DE MANTEQUILLA DE PRALINE

Ingredientes

Crema de mantequilla	1.000 g
Praline de avellanas	280 g

Proceso
Mezclar en este orden y emulsionar con el batidor.

**GLASEADO DE LECHE
Y ALMENDRAS**

Ingredientes

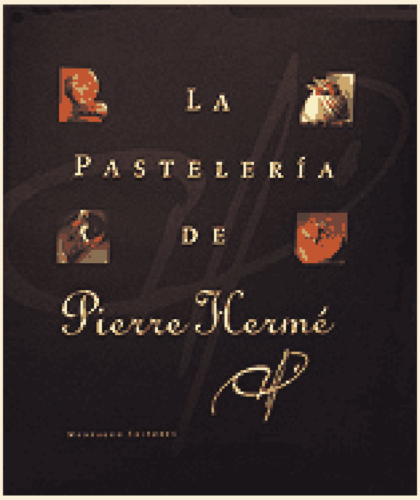
Pasta de glasear de leche	1.000 g
Cobertura Jivara	400 g
Aceite de maiz	100 g
Almendras tostadas	150 g

Proceso
Fundir la pasta de glasear y la cobertura, incorporar el aceite y las almendras fileteadas. Atemperar a ± 45º C.

Montaje
Colocar moldes de bomba en el congelador unos minutos antes de utlizarlos. Forrarlos con la crema de mantequilla de praliné, volver a colocar en el congelador. Llenar hasta la mitad con la mousse de praliné. Colocar encima un disco de bizcocho de menor diámetro. Volver a rellenar con un poco de mousse. Extender sobre el último disco de bizcocho una capa de la mousse. Colocar un disco de bizcocho congelado con una capa de praliné hojaldrado y cubrir la bomba. Congelar. Desmoldar al baño maría haciendo resbalar lateralmente la tarta del molde. Bañar con el glaseado de leche y avellanas, dejar que tome cuerpo y colocar sobre un disco de cartón de mayor tamaño que la bomba. Decorar el contorno de la pieza con discos de cobertura de 3 cm de diámetro.

Consejo
Sacar del refrigerador una hora antes de consumirla. La conservación de la tarta es de 3-4 días.

Bibliografía relacionada:
“LA PASTELERÍA DE PIERRE HERMÉ”
Pierre Hermé





C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es



PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Sopa de fresa y helado de frambuesa.
- Ying-Yang.
- "Paquet Cadeau" una original sorpresa.
- Regal, chocolate y frutos secos.
- Los turrones de Carlos Mampel.

LOS TURRONES DE ISSAC BALAGUER

Por Issac Balaguer. Maestro Pastelero



TURRON DE CARAMELO DE LIMON CON VAINILLA

CARAMELO DE LIMON CON VAINILLA

Ingredientes	
Azúcar	225 g
Zumo de limón	50 g
Mantequilla	50 g
Piel de limón	3 u
Vaina de vainilla	1u

Proceso
Hacer un caramelo con el azúcar y el zumo de limón. Añadir la mantequilla, las pieles de limón y la vaina de vainilla. Mezclar y verter sobre un tapete de silicona. Enfriar y pasar por la refinadora para hacer polvo. Guardar enn un lugar seco.

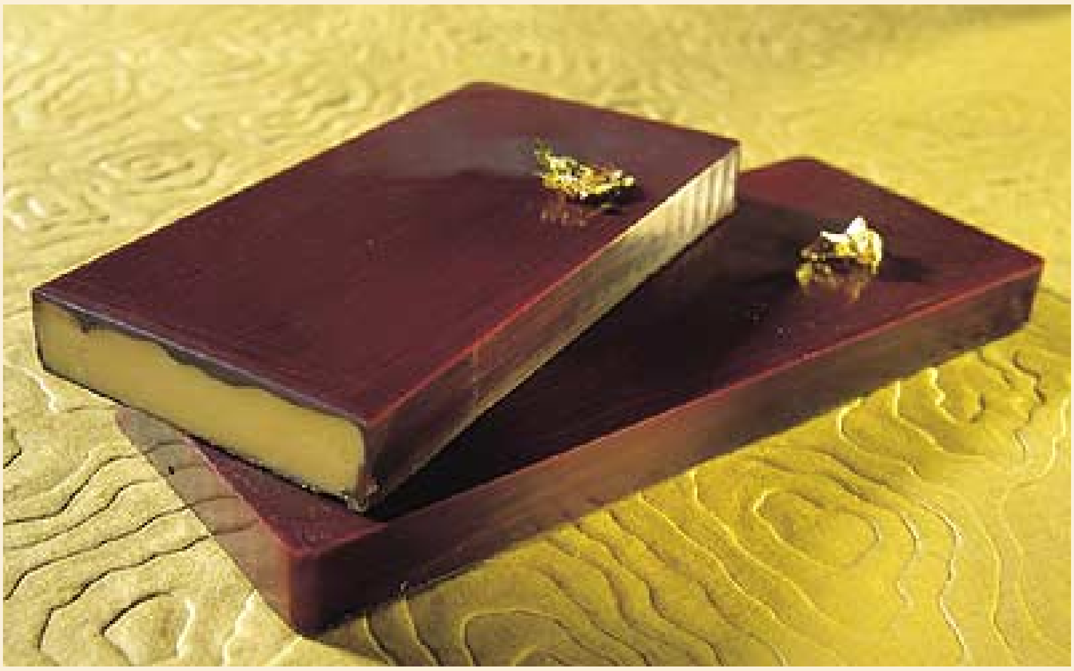
PRALINE AL CARAMELO DE LIMON CON VAINILLA

Ingredientes

Praliné de avellana	500 g
Manteca de cacao	50 g
Cobertura 35% cacao	50 g
Caramelo limón con vainilla	100 g

Proceso

Fundir la cobertura y la manteca de cacao y mezclar. Por otro lado, mezclar el praliné con el caramelo de limón. Moldear con cobertura negra. Llenar, cristalizar 12 horas y tapar con cobertura negra. Pintar a terciopelo.



TURRON AMARETTO DE CAFE

BASTONCILLOS DE ANIS

Ingredientes

Nata uht	150 g
Café expreso	150 g
Cobertura blanca 31%	1.570 g
Amaretto	200 g
Mantequilla	175 g
Azúcar invertido	135 g

Proceso

Hervir la nata con el café y el azúcar invertido. Verter encima de la cobertura troceada, añadir la mantequilla y el licor de amareto. Reposar y emulsionar con el turmix. Pistolear y moldear con cobertura negra. Llenar cristalizar 24 horas y tapar.



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Sopa de fresa y helado de frambuesa.
- Ying-Yang.
- "Paquet Cadeau" una original sorpresa.
- Regal, chocolate y frutos secos.
- Los turrones de Isaac Balaguer.

LOS TURRONES DE CARLOS MAMPEL

Por Carlos Mampel. Maestro Pastelero



TURRON DE CAVA-PASION

TURRON

Ingredientes	
Nata lÍquida	900 g
Piel de limón	1 u
Mantequilla	200 g
Cobertura 64%	1.200 g
Marc de cava	250 g
Azúcar invertido	150 g

Proceso
Infusionar las pieles de limón con la nata líquida. Verter sobre la cobertura y el azúcar invertido, emulsionar. A 35° C, verter la mantequilla e integrarla a la mezcla. Finalmente añadir el marc de cava.

PASTA DE FRUTAS PASION

Ingredientes	
Zumo de manzana	400 g
Puré cassis	200 g
Puré pasión	200 g
Pectina amarilla	25 g
Azúcar	75 g
Azúcar	875 g
Glucosa	250 g
Ácido cÍtrico	5 g

Proceso
Calentar los purés y el zumo de manzana a 40° C. Mezclar la pectina y la primera cantidad de azúcar, verter sobre los purés. Lllevar a ebullición. Añadir el resto de ingredientes y cocer a 107° C. Añadir el ácido. Verter dentro de un marco y encima de un tapete de silicona, dejar enfriar. Cortar porciones de 8mm x 8mm. Rebozar con dextrosa.

Montaje
Llenar los moldes y esparcir trozos de la pasta de frutas. Dejar cristalizar y sellar. Congelar, desmoldar y pintar al frío con pintura de chocolate. Decorar con detalles de cobertura y azúcar cristalizado.



TURRON IRISH COFFEE

TURRON

Ingredientes

Cobertura de leche Mexique D.G.F.	500 g
Cobertura de café D.G.F.	250 g
Trimoline D.G.F. (azúcar invertido)	50 g
Nata U.H.T.	400 g
Whisky Glen Graham 60° vol	80 g
Mantequilla	50 g

Proceso

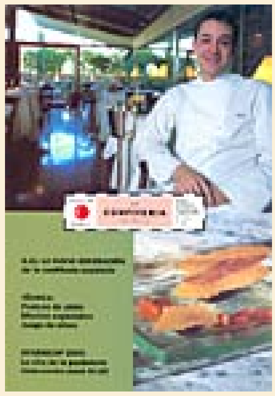
Fundir las coberturas a 50° C. Añadir la nata y la trimoline a temperatura ambiente, emulsionar. Seguidamente agregar la mantequilla y el Whisky. Rellenar moldes y sellar.

CRUMBLE ESPECIAL VAINILLA

Ingredientes	
Mantequilla	100 g
Azúcar Demerara	175 g
Huevos	50 g
Harina floja	200 g
Bicarbonato sódico	2 g
Vaina de vainilla Haití	1 u

Proceso
Fundir las coberturas a 50° C. Añadir la nata y la trimoline a temperatura ambiente, emulsionar. Seguidamente agregar la mantequilla y el Whisky. Rellenar moldes y sellar.

Procedimiento
Amasar por orden de formulación y dejar enfriar. Pasar por un tamiz de granillo y congelar, desmenuzar un poco más una vez frío y cocer a 180° C. Rellenar moldes de turrón.



Bibliografía relacionada:
"LA CONFITERIA ESPAÑOLA"
Montagud Editores, S.A.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Pequeño pastel de espuma de chocolate Manjari y coco con sorbete de chocolate
- Crema de vainilla, tejas y granizado de café con plátano caramelizado
- Mantecados de lujo
- Mazapanes navideños

TURRÓN MAYA

Por Faustino Helguera



Este exquisito turrón puede ser un complemento o una buena alternativa a los petits fours en las fechas cercanas a la Navidad. Faustino Helguera utiliza un cacao de procedencia lejana. La miel y la canela endulzan la base, fundente y suave en boca. Un sabor diferente para un nuevo turrón que lleva su sello de autor. No hay color, no tiene precio el valor de la artesanía. Basta con probar una sola vez y colocar en su justo lugar al turrón de verdad estas Navidades, y que sirva de precedente.

MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Nata Candia lÍquida	340 g
Canela en rama	c.s.
Canela molida	2 g
Miel	80 g
Favorites Gianduja Cacao Barry al 22% de cacao	680 g
Cobertura con leche Papouasie Cacao Barry al 36% de cacao	500 g
Mantequilla Candia en pomada	100 g
Pasta de cacao Grand Caraque Cacao Barry 100% cacao	c.s.
Chocolate blanco Indonésie al 30% de cacao	c.s.

Proceso

Infusionar durante 2 horas la nata, la canela en rama y la canela molida.
Hervir la nata infusionada con la miel.
Verter pasando por el chino sobre el cacao y la cobertura de leche. Dejar enfriar a 30° C. Por último, agregar la mantequilla en pomada.

Acabado y decoración

Decorar los moldes con un fileteado de pasta de cacao Grand Caraque Cacao Barry atemperada.
Bañar los moldes con cobertura blanca Indonesie Cacao Barry, voletarlos y dejarlos escurrir para eliminar el sobrante. Dejar que cuaje y rellenar con la masa de turron, cerrar con cobertura blanca Indonesie. Dejar cuajar y desmoldear.

(Gentileza de Cacao Barry)



apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Crema de vainilla, tejas y granizado de café con plátano caramelizado
- Turrón Maya
- Mantecados de lujo
- Mazapanes navideños

PEQUEÑO PASTEL DE ESPUMA DE CHOCOLATE MANJARI Y COCO CON SORBETE DE CHOCOLATE

Por Mey Hofmann



MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Cobertura de chocolate Manjari	150 g
Nata líquida	80 g
Yemas	45 g
Nata semimontada	250 g

Proceso
Fundir la cobertura e incorporar la nata líquida y las yemas. Mezclar suavemente con la nata.

MOUSSE DE COCO

Ingredientes		**Proceso**
Pulpa de coco	250 g	Blanquear las yemas con el azúcar, llevar a ebullición la pulpa de coco. Verter sobre las yemas, cocer a 85° C, añadir la gelatina, enfriar e incorporar la nata montada. Llenar unos moldes de flexipan.
Yemas	2 u	
Azúcar	30 g	
Gelatina	2 h	
Nata montada	250 g	

CUJIENTE DE PRALINÉ

Ingredientes		**Proceso**
Praliné	200 g	Mezclar todos los ingredientes y extender sobre un tapete de silicona.
Cobertura de leche	70 g	
Royaltine	100 g	

SORBETE DE CHOCOLATE

Ingredientes		**Proceso**
Agua	600 g	Proceso Hervir el agua con el azúcar y mezclar con el chocolate. A continuación, congelar.
Azúcar	200 g	
Cobertura Manjari	300 g	

BAÑO DE CHOCOLATE

Ingredientes		**Proceso**
Nata	350 g	Hervir la nata con la glucosa y el jarabe. Mezclar con la cobertura y la Pâte à glacer.
Glucosa	100 g	
Cobertura de Manjari	100 g	
Jarabe (50% azúcar)	200 g	
Pâte à glacer	450 g	

Acabado

Llenar de mousse de chocolate unos moldes de flexipán redondos, incluir una pastilla de mousse de coco y acabar con un disco de crujiente. Congelar. Calentar el baño de chocolate a unos 35° C. Bañar las bolas de mousse. Presentar con el sorbete.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas del mes:
- Pequeño pastel de espuma de chocolate Manjari y coco con sorbete de chocolate
- Turrón Maya
- Mantecados de lujo
- Mazapanes navideños

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

CREMA DE VAINILLA, TEJAS Y GRANIZADO DE CAFÉ CON PLÁTANO CARAMELIZADO

Por Jordi Butrón



MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Nata	1 l
Vainas Vainilla Bourbon	2 u
Yemas de huevo	10 u
Azúcar	175 g
Gelatina	4-5 h

Proceso

Poner a hervir la nata y la vainilla, abierta y bien rascada con cuchillo; aparte, mezclar yemas con el azúcar y blanquearlas, (batir un poco hasta lograr un color ligeramente blanquecino); poner a remojar la gelatina en agua fría.

Cuando la nata hierva, escaldar con este líquido la mezcla de yemas y azúcar y, por último, añadir la gelatina bien escurrida. Normalmente, en una crema, el espesor viene dado por la

coagulación parcial de la yema (a 85° C). En este caso, esa función la cumple la gelatina.
El hecho de no volver al fuego para espesarla, hace que esta crema tenga una caducidad muy corta, tres o cuatro días máximo, ideal para la pastelería de restaurante, ya que fuerza a renovar la “mise en place” constantemente.

LA GELATINA
Yo recomendaría no hervirla, ya que a veces puede desarrollar aromas bastante desagradables a huesos de cerdo y ternera, de los que procede.
Aconsejaría sumergirlas en un líquido caliente, (en este caso, la crema de vainilla), así se deshará rápidamente, sin tocar el fuego directo.
Previamente a deshacerlas es imprescindible ponerlas en agua para hidratarlas (a este proceso se le denomina trempar la gelatina), eso si no se utiliza gelatina en polvo. Es imprescindible tener en cuenta algunos aspectos concretos:
- 1 hoja de gelatina = 2 g de gelatina en polvo.
- El agua debe estar bien fría. Es de perogrullo, pero ¿cuántas veces en verano el agua del grifo ha salido templada y hemos sumergido las hojas de gelatina en ella? si hacemos esto la gelatina empezará a deshacerse y ya no tendremos 2 g de gelatina, sino menos, por lo que su poder espesante disminuirá.
- Fijaos que en la receta pone de 4 a 5 hojas. ¿De qué dependerá? Evidentemente, influirá en qué época del año estemos. En verano habrá que aumentar el número de hojas (a 5) y en invierno, disminuirlo. Es el mismo caso de la levadura, algo que saben muy bien los panaderos.
- Al pensar en gelatina, hay que eliminar de la mente esas imágenes de estructuras rígidas, plasticosas.
- Dependiendo de su dosificación, se pueden confeccionar consistencias mucho más livianas, tales como salsas, cremas o sopas.
- La gelatina tan sólo debe utilizarse como una herramienta al servicio del sabor.
- La gelatina no es intrínsecamente buena ni mala, todo dependerá de su empleo y dosificación. Tan negativa es su utilización abusiva como su no uso por desconocimiento.

TEJAS DE CAFÉ

Proceso
Estirar una hoja de pasta phyllo y pintar con mantequilla líquida o con almíbar base (azúcar y agua a partes iguales). En el caso de que utilicemos mantequilla, espolvorear con azúcar grano.
Cortar en forma de triángulos, disponer en hoja de silicona, y espolvorear con café soluble (Nescafé).
Hornear 4-5 minutos a 210° C en el horno el azúcar caramelizado, por acción del calor, quedando la teja crujiente y brillante. El café se tostará, desarrollando matices amargos. Si hay demasiada mantequilla, azúcar o almíbar, la teja no caramelizará, teniendo un aspecto opaco nada atractivo.

¿Qué es la pasta Phylo?
A menudo en cocina se necesitan elementos de soporte, con sabor neutro, que

acompañen o envuelvan a otros ingredientes de fuerte personalidad gustativa.
Su composición básica es muy parecida:

Harina+Agua+Sal
Trigo
Arroz
MaÍz...

De ello deducimos fácilmente que son pastas insípidas, sosas, que reclaman sabor a gritos.
Algunas de las más comunes son:

Cocas (Cataluña). Brick (El Magreb). Phyllo (Grecia). Kataife (Grecia). Wonton (China). Pizza (Italia). Filloas (Galicia). Empanadas (Galicia). Tortitas (Méjico). Nachos (Méjico). Popodoum (Índia) y otras.

Cíclicamente nos llegan nuevas pastas de este tipo que se ponen de moda y rápidamente desaparecen.
Tan sólo son una posibilidad, una opción más con la que contar a la hora de crear, con la comodidad añadida de que se pueden comprar, ahorrando trabajo.

GRANIZADO DE CAFÉ

Proceso
Hacer 1/2 litro de café bien cargado, no americano; añadir azúcar al gusto.
Os recomendaría que fuera bastante amargo, ya que el amargor del café debe ser el elemento que compense el exceso de azúcar del resto de los componentes del plato.
Congelar a -10, -12° C. No poner a un congelador a -20° C, ya que si no el granizado se quemará. Este fenómeno se observa cuando al rallarlo con una cuchara, el granizado resultante es blanco. Lo correcto es obtener unos cristales grandes y regulares.

PLÁTANO CARAMELIZADO

Proceso
Pelar y cortar un plátano en 4 trozos, y estos a su vez en otros 4.
Hacer un caramelo a 160-170ºC (azúcar+un dedo de agua+unas gotas de zumo de limón, para evitar la empanización).
Llegado al punto deseado añadir el plátano, dar un par de vueltas (puede ser que esté demasiado espeso y necesitemos añadir un poco de agua), hervir lentamente 3 o 4 minutos, evitando que el plátano se deshaga, y retirar.

¿Qué diferencia habrá entre un caramelo a 160 y 170° C?

El que esté a 170° C tendrá matices amargos (el caramelo está a punto de quemarse, desprendiendo un característico olor a almendra amarga), y el de 160° C será un caramelo más neutro.
Yo lo hago a 170° C ya que me interesa este matiz amargo.

Emplatado

Disponer en plato sopero una quenelle de crema de vainilla (con cuchara sopera). Clavar en ella tres o cuatro tejas de café y, entre ellas, disponer trocitos de plátano caramelizado; alrededor un poco de caramelo de plátano (probarlo, veréis que sabe mucho a plátano).
Por último, poner el granizado de café encima de las tejas. Debe servirse al momento; de lo contario, se deshará.

FUNCIÓN DE LOS ELEMENTOS

Aquí encontramos una asociación de tres elementos muy limpios en boca y de texturas bien diferenciadas.
Cremosa en forma de crema de vainilla Bourbon y crujiente en pasta Phyllo aromatizada con café, que una vez caramelizada en horno se rebela en suaves tonos amargos.
El café está representado por partida doble, ya que un granizado sin apenas dulzor compensa el exceso de azúcar que conlleva siempre caramelizar una fruta, y más en este caso el plátano, ya dulce de por sí.

Aportaciones

Crema de vainilla

1. Dulzor
2. Cremosidad



Café

1. Amargor
2. Crujiente-teja de Phyllo
3. Frío-granizado

Plátano

1. Dulzor
2. Amargor-pequeño matiz amargo proporcionado por el punto del caramelo.
3. Textura gelatinosa-propia del plátano

Básicamente el postre es un juego de dulces (crema de vainilla y plátano caramelizado) y amargos (granizado y tejas de café), siendo el conjunto en boca muy agradable.
Importante es la dosificación de cada uno de los tres elementos.
El equilibrio es muy frágil.
Tanto un exceso de dulzor como el amargor puede provocar que el postre quede absolutamente descompensado y, por lo tanto, que la sensación global sea agradable.
Por mucho que yo os lo explique, debéis montar el plato y probarlo.
Fiaros de vuestro paladar.

Conclusión:
Mi primer gran postre, según la unánime opinión de clientes y amigos, data de principios del 96.
Este tipo de postres, donde el número de elementos es mínimo (café+vainilla +plátano), es el paradigma de todo creador (en cualquier disciplina).
En este caso viene acompañado de una economía de medios evidente.
La técnica necesaria para realizarlo es mínima; ésta aparece absolutamente supeditada al paladar, al sabor.
Nunca he creído en los postres-espectáculo, donde la técnica es lo más relevante; son postres donde el alarde técnico se constituye en el eje central, en la razón de ser.
Esta tendencia enfocada más al lucimiento personal que al servicio del sabor, viene frecuentemente unida a la acumulación, al manierismo y finalmente al barroquismo más absurdo.
Para que el conjunto no se resienta, los sabores deben ser nítidos, y de equilibrio perfecto entre los ingredientes que lo integran. Como un pequeño detalle falle, todo puede caerse como un castillo de naipes.
Al pensar en el hilo conductor que hace factible la unión de café+vainilla +plátano, irremediablemente aparecen imágenes de domingos pasados delante de chimeneas encendidas, de aromas cálidos, otoñales.
Es fundamentalmente un postre de otoño-invierno, aunque la presencia de un elemento frío como el granizado, lo hace apto para épocas más calurosas.

Para consultas e información:
Espai Sucre. Princesa, 53 local 2. 08003 Barcelona
Tel.: 932 68 16 30. Fax: 932 68 15 23 e-mail: espaisucre@teleline.es



apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas

DETALLES DE TEMPORADA EN LA MESA

- Pequeño pastel de espuma de chocolate Manjari y coco con sorbete de chocolate
- Crema de vainilla, tejas y granizado de café con plátano caramelizado
- Turrón Maya
- Mazapanes navideños

MANTECADOS DE LUJO

Por Jaume Urgelles



MANTECADOS DE COCO

Ingredientes

Manteca de cerdo	200 g
Azúcar	200 g
Coco rallado	200 g
Harina	400 g

Proceso

En todas las recetas, se mezclarán los ingredientes siguiendo las mismas pautas:

Mezclar la manteca de cerdo con el azúcar, añadir el aroma o sabor correspondiente, así como la pasta de avellana, cacao, etcétera. Finalmente se incorpora la harina.

MANTECADOS DE ALMENDRA

Ingredientes

Manteca de cerdo	380 g
Azúcar	300 g
Harina	500 g
Polvo de almendra	100 g

MANTECADOS DE AVELLANA

Ingredientes

Manteca de cerdo	500 g
Azúcar lustre	400 g
Harina	1.000 g
Pasta de avellana	50 g

MANTECADOS DE NUECES

Ingredientes

Manteca de cerdo	400 g
Nueces en polvo	250 g
Azúcar lustre	125 g
Harina	500 g

MANTECADOS DE CHOCOLATE

Ingredientes

Manteca de cerdo	200 g
Azúcar lustre	160 g
Harina ligeramente tostada	400 g
Cacao en polvo	20 g

Hay que mezclar bien y pasar por la refinadora hasta conseguir una pasta adecuada para laminar y cortar.
La cocción se hará en un horno a una temperatura de 200° C. Con poca suela dependiendo de cada horno.
El grosor depende de cada profesional. En este caso son menos gruesos de lo habitual, para hacer un surtido navideño, más similar a una pasta de té.

Acabado
Se pueden utilizar algunas bases iguales con diferentes acabados o sabores.
En la fotografía se han aplicado los acabados siguientes en la superficie de los mantecados.

Blancos de azúcar lustre: mantecado de almendra con aroma de vainilla.

Polvo de cacao: mantecados de chocolate.

Azúcar grano: mantecado de almendra.

Granillo de avellanas: mantecado de avellana.

Media nuez: mantecado de nueces.

Granillo de naranja: mantecado de almendra con aroma de naranja.

Coco rallado y horneado: mantecado de coco.

Coco blanco: mantecado de coco. Una vez cocido se engelatina y se cubre con coco rallado.

Se puede utilizar la receta del mantecado del almendra para formar otros tipos de mantecado añadiendo el sabor que se desee, combinado con la decoración adecuada.

Recomendaciones
Añadir a la receta un punto de sal. Aunque no es imprescindible, se le puede agregar dependiendo de la manteca de cerdo que se emplee, ayuda a potenciar el sabor.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas

DETALLES DE TEMPORADA EN LA MESA

- Pequeño pastel de espuma de chocolate Manjari y coco con sorbete de chocolate
- Crema de vainilla, tejas y granizado de café con plátano caramelizado
- Turrón Maya
- Mantecados de lujo

MAZAPANES NAVIDEÑOS

Por Jaume Urgelles



Estos mazapanes tienen la apariencia de pequeñas porciones de turrón. Están elaborados con mazapán fino (cocido), al que se incorporan diferentes frutos secos, aromas y en algunos casos licores.
Las porciones las podemos hacer de modo manual o con guitarra bombonera. Una vez cortados y reposados, decoraremos según los tipos realizados.

MAZAPAN FINO COCIDO

Ingredientes

Almendra en polvo (limpia y escogida)	1.000 g
Fondant	750 g
Azúcar	500 g
Agua	200 g
Azúcar lustre	c.s.

Proceso

En el perol de la batidora poner la almendra en polvo. Aparte, preparar un almíbar con azúcar y cocer a 180° C de temperatura. Añadirlo a la almendra en polvo. Seguidamente se incorpora el fondant y se deja en la batidora, en segunda marcha hasta que enfríe.

Una vez frío, si es necesario, y con el fin de ajustar la textura necesaria, se incorpora azúcar lustre en cantidad suficiente.

Se puede añadir aroma de limón, vainilla o neutro; ya que después se mezclarán los frutos secos o diferentes frutas.

Las cantidades de las mezclas dependerán del criterio de cada profesional.

Recomendaciones

Laminar todas las placas al mismo grosor, lo más encuadradas posibles para evitar recortes.

Enfriarlas en el congelador, engelatinar o bañar con baño de chocolate y cortar; preferiblemente con la guitarra bombonera

Mazapán de piñones

Mezclar piñones tostados al mazapán. El acabado será con gelatina fría y unos piñones tostados.



Mazapán de naranja

Mezclar dados de naranja confitada y escurrida al mazapán. Si la consistencia del mazapán lo permite, se puede añadir un poco de Cointreau. Se acaba con bañado de chocolate y hilos de piel de naranja.



Mazapán de chocolate

Mezclar al mazapán pequeñas gotas de chocolate (drops).



Mazapán de nueces
Mezclar al mazapán granillo de nueces. Acabar cubriéndolo de chocolate y pequeñas virutas de chocolate.



Mazapán de pistacho
Mezclar granillo de pistacho al mazapán. Decorar con gelatina fría y pistachos troceados.



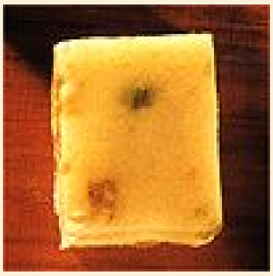
Mazapán de avellanas
Mezclar al mazapán granillo de avellanas tostadas. Licor de avellanas si el mazapán tiene suficiente consistencia. Bañar con gelatina fría y espolvorear con granillo de avellana.



Mazapán de crocant
Mezclar granillo de crocant con el mazapán. Acabar con gelatina fría y rayado con chocolate al cartucho.



Mazapán de tutti fruti
Mezclar al mazapán pequeños dados de fruta variada bien escurrida. Acabar con gelatina fría.





C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

Las Recetas del mes:

MUSSA DE CREMA CATALAN Y FRUTAS DEL BOSQUE

Por Francisco Hidalgo



Muchas elaboraciones de pastelería que pueden presentarse en el carro de postres son también susceptibles de adaptarse a formatos más pequeños como tartas individuales o petits-fours. Este es el caso de esta exquisita receta en la que se combinan suaves cremas con frutas naturales.

Crema catalana

Ingredientes	
Leche entera	800 g
Azúcar	150 g
Rama de canela	1 u
Piel de limón	1 u
Leche entera	200 g
Huevos	2 u
Yemas de huevo	6 u
Almidón de maíz	80 g

Proceso

Calentar los 800 g de leche con el azúcar , la canela y el limón a 40ºC y dejar reposar de 12 a 24 horas.

Pasado este tiempo, mezclar todos los ingredientes. Pasar por un colador chino y cocer como una crema pastelera.

Extender sobre una bandeja y tostar con la pala, dejar reposar y enfriar.

Pasta brisa a la canela

Ingredientes	
Mantequilla	400 g
Azúcar lustre	200 g
Canela en polvo	s.c.
Agua	100 g
Harina floja	800 g

Proceso

Pomar la mantequilla. Añadir el azúcar lustre y canela.
Añadir el agua y la harina mezclar poco a poco.

Montaje

Preparar bases con la pasta brisa a la canela y llenar hasta el borde con la crema catalana.
Cocer en horno a 190º C. El tiempo de cocción depende del tamaño de los moldes.
Decorar escudillando puntos de crema con manga y boquilla lisa dejando libre el centro de la tarta.
Decorar el centro de la tarta con frutas del bosque.
También pueden prepararse con el mismo sistema tartaletas individuales del tamaño y forma que se desee.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas del mes:

- Las recetas del mes: bacalao.
- Recetas saladas.
- Recetas dulces: Pastelería.
- Recetas dulces: Postres de restaurante.
- Panes.

MELBA A LA VAINILLA

Por Francisco Hidalgo



Muchas elaboraciones de pastelería que pueden presentarse en el carro de postres son también susceptibles de adaptarse a formatos más pequeños como tartas individuales o petits-fours. Es el caso de esta exquisita receta a base de una crema devainilla y melocotón sobre una pasta brisa al coco. Una versión de la clásica tarta Melba.

Crema de vainilla y melocotón

Ingredientes

Nata líquida	500 g
Leche entera	200 g
AlmÍbar de melocotón	200 g
Vainas de vainilla	2 u
Azúcar	150 g
Leche entera	200 g
Yemas de huevo	4 u
Almidón de maíz	90 g
Melocotón en almÍbar troceado fino	100 g

Proceso

Calentar a 40º C la nata, los 200 g de leche entera, el almíbar, la vainilla y el azúcar y dejar reposar de 12 a 24 horas.
Transcurrido este tiempo incorporar los restantes ingredientes, menos el melocotón troceado, y mezclar.
Pasar por un colador chino y cocer como una crema pastelera.
Añadir al final la fruta troceada.

Pasta brisa de coco

Ingredientes

Mantequilla	500 g
Azúcar lustre	250 g
Leche de coco	80 g
Coco rape	100 g
Harina floja	850 g

Proceso

Disponer la mantequilla en pomada, incorporar el azúcar y la leche de coco.
Añadir finalmente el coco y la harina, amasando sin trabajar excesivamente.

Montaje

Preparar con la pasta brisa al coco tartas o tartaletas individuales del tamaño y forma deseadas y llenarlas hasta el borde con la crema de vainilla.
Cocer en horno a 190º C, el tiempo de cocción dependerá del tamaño de las piezas.
Una vez cocidas y frías:
Decorar alrededor con frambuesa y en el centro con melocotón, frambuesas y grosellas.



apicius.es



Las Recetas del mes:

MARGARITA DE NARANJA

Por Francisco Hidalgo



Muchas elaboraciones de pastelería que pueden presentarse en el carro de postres son también susceptibles de adaptarse a formatos más pequeños como tartas individuales o petits-fours. Esta tarta está compuesta de una crema pastelera a la naranja sobre una masa azucarada.

Crema pastelera a la naranja

Ingredientes	
Nata líquida	500 g
Leche entera	300 g
Azúcar	175 g
Piel de naranja	2 u
Piel de limón 1 u	1 u
Leche entera	200 g
Yemas de huevo	4 u
Almidón de maíz	80 g
Picadillo de piel de naranja	100 g

Proceso

Calentar a 40º C la nata, los 300 g de leche, el azúcar, las pieles de naranja y limón y dejar reposar de 12 a 24 horas.

Mezclar como una crema pastelera y mezclar al final el picadillo de naranja.

Masa azucarada

Ingredientes

Mantequilla	500 g
Azúcar	250 g
Azúcar moreno	250 g
Huevos	3 u
Sal	10 g
Harina floja	1.000 g
Impulsor	10 g

Proceso

Pomar la mantequilla y añadir los azúcares y los huevos. A continuación añadir el resto de ingredientes.

Montaje

Preparar bases con la masa de azúcar y cocer a 190º C.
Una vez frías las bases, aplicar encima una capa de crema a la naranja. Decorar con frutas: naranja a gajos, piel de naranja confitada y frambuesas.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas
EL YOGOUR

- Sorbetes de yogur y frutas
- Helados con fruta y yogur
- Postres de plato con yogur
- Presentaciones de helado en copa

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

HOJALDRES CON YOGOUR

FRANCISCO HIDALGO



FÓRMULA BASE DE HOJALDRE CON YOGUR
Común para todas las elaboraciones

MASA DE LEVADURA

Ingredientes		Proceso
Harina de fuerza	1.000 g	Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa de elasticidad media.
Sal	20 g	Dejar en reposo hasta que doble su volumen inicial.
Yogur natural	500 g	
Leche entera	± 150 g	
Levadura prensada	± 180 g	

MASA DE HOJALDRE

Ingredientes

Masa de levadura	1.850 g
Harina de fuerza	2.000 g
Sal	40 g
Mejorante	c.s.
Azúcar	350 g
Yogur natural	300 g
Mantequilla	300 g
Yemas	12 u
Leche en polvo desnatada	100 g
Agua	± 200 g
Levadura	60 g
Aroma de yogur	c.s.
Aroma de limón	c.s.

Grasa para laminar: 250 g de mantequilla o margarina por cada 1.000 g de masa.

Proceso

1.– Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina elástica. La temperatura final de esta masa debe situarse a unos 250 C.
2.– Reposar, según la cantidad de masa, de 5 a 10 minutos.
3.– Laminar la masa al grosor deseado, aplicando la grasa para laminar. Hacer tres pliegues sencillos, dejando un reposo entre pliegue y pliegue de ± 20 minutos a 40 C.
4.– Cortar piezas según las formas deseadas.
5.– Fermentar durante durante 20-30 minutos a 320 C. Humedad 75-80%.
6.– Pasar a cocer a 220-2300 C.
7.– Una vez frías las piezas, se procederá al acabado final (ver acabados en la página siguiente).

Notas

La cantidad de levadura, mejorante y aromas puede variar a criterio del profesional, así como otra modificación para mejorar el resultado.

CREMA PASTELERA CONYOGUR

Ingredientes

Leche entera	1.300 g
Nata líquida 35% M.G.	250 g
Yogur natural	1.000 g
Azúcar	400 g
Yemas	12 u
Almidón	200 g
Raspadura de limón	1 u

Proceso

1.– Disolver el almidón con unos 300 g de leche y añadir las yemas. Reservar.
2.– Hervir el resto de ingredientes. Cuando éstos hayan hervido, los mezclaremos con el preparado anterior y lo pasaremos todo por el chino.
3.– Coceremos como una crema pastelera tradicional.

ACABADOS

Hojadrel con melocotón y frutos secos



Aplicar, con boquilla rizada, crema pastelera en el centro. Alrededor colocar frutos secos garrapiñados y melocotón cortado a dados. En el centro se puede colocar una cereza roja. En los bordes de la pieza aplicaremos coco rallado. Aplicar finalmente gelatina de albaricoque sobre la pieza.

Hojaldre con frutos secos y kiwi



Aplicar, con boquilla rizada, crema pastelera en el centro. Alrededor colocar frutos secos garrapiñados y sobre la crema pastelera kiwi cortado a dados. Aplicar finalmente gelatina de albaricoque sobre la pieza.

Hojaldre con fesones y frutos secos



Aplicar, con boquilla rizada, crema pastelera en el centro. Alrededor colocar frutos secos garrapiñados y sobre la crema pastelera gajos de fresón. Aplicar finalmente gelatina de albaricoque sobre la pieza.

Hojaldre con mazana y pasas

Aplicar, con manga, crema pastelera en el centro. Alrededor espolvorear almendra en polvo y sobre la crema pastelera manzana cortada a dados y pasas. Aplicar finalmente gelatina de albaricoque sobre la pieza.

Hojaldre con naranja y frutos secos

Aplicar, con manga, crema pastelera en el centro. Alrededor espolvorear con pajet de cobertura y sobre la crema pastelera colocar gajos de naranja y frutos secos garrapiñados. Aplicar finalmente gelatina de albaricoque sobre la pieza.

Las Recetas

HELADOS Y SORBETES DE YOGOUR

- Hojaldres con yogur
- Helados con fruta y yogur
- Postres de plato con yogur
- Presentaciones de helado en copa

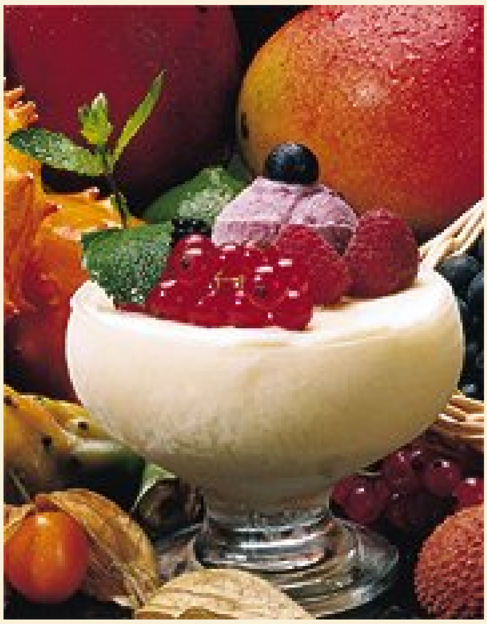
PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

LOS SORBETES DE YOGOUR Y FRUTA

BERNARD DAVENAT

Bernard Davenat, técnico en heladería y colaborador habitual de la revista Heladería Internacional nos ofrece las fórmulas para la elaboración de un mix de sorbete de yogur y frambuesa y otro de yogur y fresa, para los que se ha escogido un yogur natural de leche entera de alta calidad. Fórmulas equilibradas según la última y más reciente versión 6.0. del sistema profesional TODOMIX de la empresa Logimix.

YOGUR Y FRAMBUESA



Ingredientes

Leche descremada en polvo	0'206 Kg
Sacarosa	1'333 Kg
Azúcar invertido	0'200 Kg
Jarabe de glucosa deshidratado	0'200 Kg
Yogur natural (1,82% de M.G. en la leche, 5,40% de extracto seco desgrasado de la leche)	5’500 Kg
Puré de frambuesa congelado (con un 0,167 kg de sacarosa de la fruta)	1’667 Kg
Estabilizante Credoman SL64	0'035 Kg
Agua pura	0'859 Kg

Total: 10’000 Kg

Características

– 1’82% de materia grasa butírica del yogur natural.
– 2’00% de extracto seco desgrasado de la leche.
– 5’40% de extracto seco desgrasado de la leche del yogur natural.
– 7’40% de extracto seco desgrasado de leche total.
– 15% de sacarosa.
– 2’00% de azúcar invertido.
– 2’00% de glucosa atomizada.
– 55% de yogur natural.
– 15% de puré de frambuesa.
– 0’35% de estabilizante.
– ±29’90% de extracto seco total.
Tasa endulzante : ±21.

YOGUR Y FRESA



Ingredientes

Leche descremada en polvo	0’206 Kg
Sacarosa	1’333 Kg
Azúcar invertido	0’200 Kg
Jarabe de glucosa	0’150 Kg
deshidratado	
Yogur natural	
(1,82% de materia grasa	
en la leche,	5’500 Kg
5,40% de extracto seco	
desgrasado de la leche)	
Puré de fresas congelado	1’667 Kg
(con un 0,157 kg de sacarosa	0’035 Kg
de la fruta)	0’859 Kg
Estabilizante Credoman SL64	
Agua pura	

Total: 10’000 Kg

Características

– 1’82% de materia grasa butírica del yogur natural.
– 2’00% de extracto seco desgrasado de la leche.
– 5’40% de extracto seco desgrasado de la leche del yogur natural
– 7’40% de extracto seco desgrasado de leche total.
– 15% de sacarosa.
– 2’50% de azúcar invertido.
– 1’50% de glucosa atomizada.
– 55% de yogur natural..
– 15% de puré de fresa.
– 0’35% de estabilizante.
– ±29’30% de extracto seco total.
Tasa endulzante : ±21.

Observaciones

YOGUR: Su porcentaje, en este caso, representa un máximo. Si se aumentara, no tendríamos suficiente líquido (agua) para disolver la leche en polvo, los azúcares y el estabilizante.

FRUTAS: Se trata de purés de fruta congelados. Para nuestras pruebas hemos utilizado los de la marca Ponthier, que perfuman delicadamente los sorbetes. El porcentaje de fruta no es muy elevado (15%) pero como pasa en todos los sorbetes de yogur, para aumentar la cantidad habría que reducir la cantidad de yogur.

JARABE DE GLUCOSA ATOMIZADA 36-39 E.D. (Equivalencia en Dextrosa): Su empleo es muy importante.

SACAROSA: No hemos querido endulzar en exceso los sorbetes porque haría que perdieran su poder refrescante. De todos modos, si se quiere un sorbete más dulce, se puede sustituir del 1 al 1’5% de sacarosa por azúcar invertido.

AZÚCAR INVERTIDO: Le confiere textura y “espatulabilidad” al sorbete y facilitará su servicio. Aunque no debe ser utilizado sistemáticamente.

ESTABILIZANTE: Es decir, que contiene un emulsionante.

AGUA: Si la calidad del agua deja mucho que desear, puede utilizarse agua mineral.

Proceso

1- Efectuar un pesado riguroso de todos los ingredientes. Reservar el yogur a 4º C.
2- Mezclar el estabilizante con diez veces su peso en sacarosa tomada de la cantidad total de la fórmula.
3- Poner a calentar el agua en un recipiente de fondo grueso.
4- A 25º C mezclar la leche descremada en polvo.
5- A 50 o 55º C (no más) añadir en forma de lluvia la mezcla de sacarosa y estabilizante. Mezclar con un batidor.
6- Llevar a ebullición y retirar del fuego.
7- Añadir la sacarosa, el azúcar invertido y la glucosa atomizada. Mezclar bien.
8- Tapar. Enfriar rápidamente y dejar madurar la preparación durante 12 horas a 4º C. Este es el tiempo necesario para permitir que las proteínas de la leche se rehidraten. Después de la maduración, el jarabe será muy espeso, pero es normal.
9- Antes de mantecar, añadir a la mezcla el yogur con todas las precauciones de higiene necesarias e indispensables. Mezclar bien con la ayuda de un batidor.
10- Seguidamente añadir el puré de frutas casi descongelado (la fruta completamente descongelada ha perdido gran parte de su gusto). Mezclar bien y mantecar enseguida.
11- Después de la extracción del sorbete, llenar las cubetas y taparlas a -25º C durante algunas horas (mejor en un túnel de frío que permitirá una congelación rápida) y conservar entonces a -22º C.

Notas: Después de la extracción del sorbete, una pequeña cantidad de frutas (frambuesas o fresas), comercializadas y especialmente preparadas por algunos fabricantes para que no se endurezcan al congelarlas, pueden añadirse al sorbete con la ayuda de una espátula estéril.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas

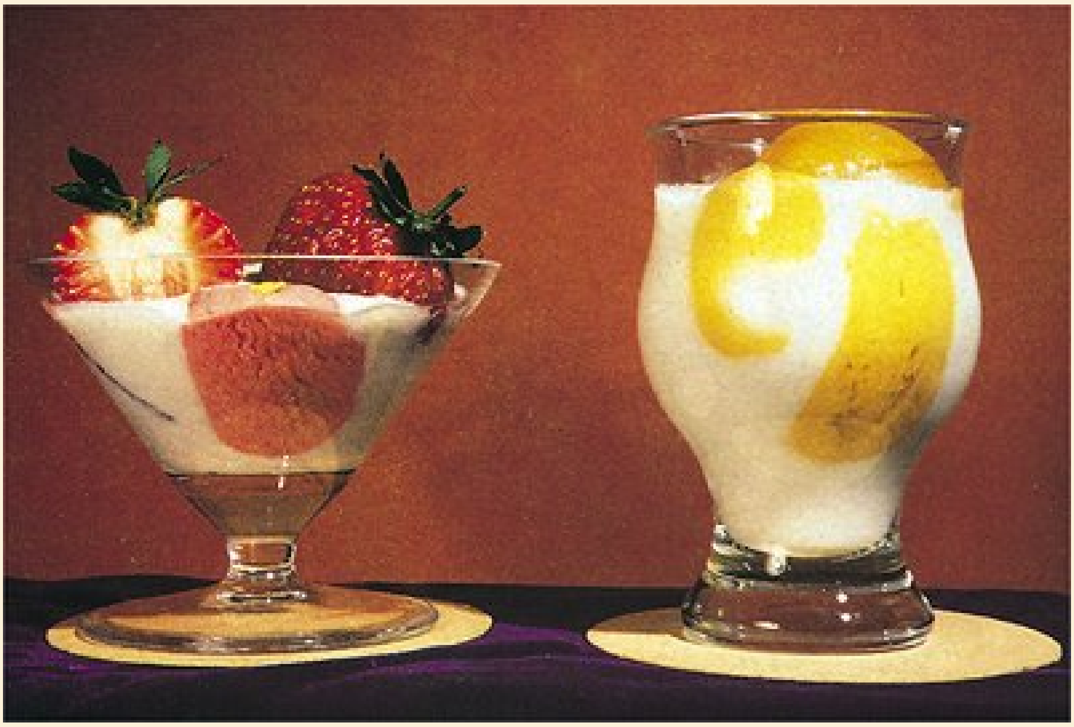
HELADOS Y SORBETES DE YOGOUR

- Sorbetes de yogur y frutas
- Hojaldres con yogur
- Postres de plato con yogur
- Presentaciones de helado en copa

HELADOS Y CON FRUTA Y YOGOUR

WALTER RUFFLER

La fruta, que resulta siempre un complemento ideal para el yogur, centra las propuestas de Walter Ruffler, colaborador habitual de las revistas La Confitería Española y Heladería Internacional, para el verano. Helados con frutas muy mediterráneas como la mandarina o la pera y otros con un sabor tropical, como el maracuyá o la chirimoya.

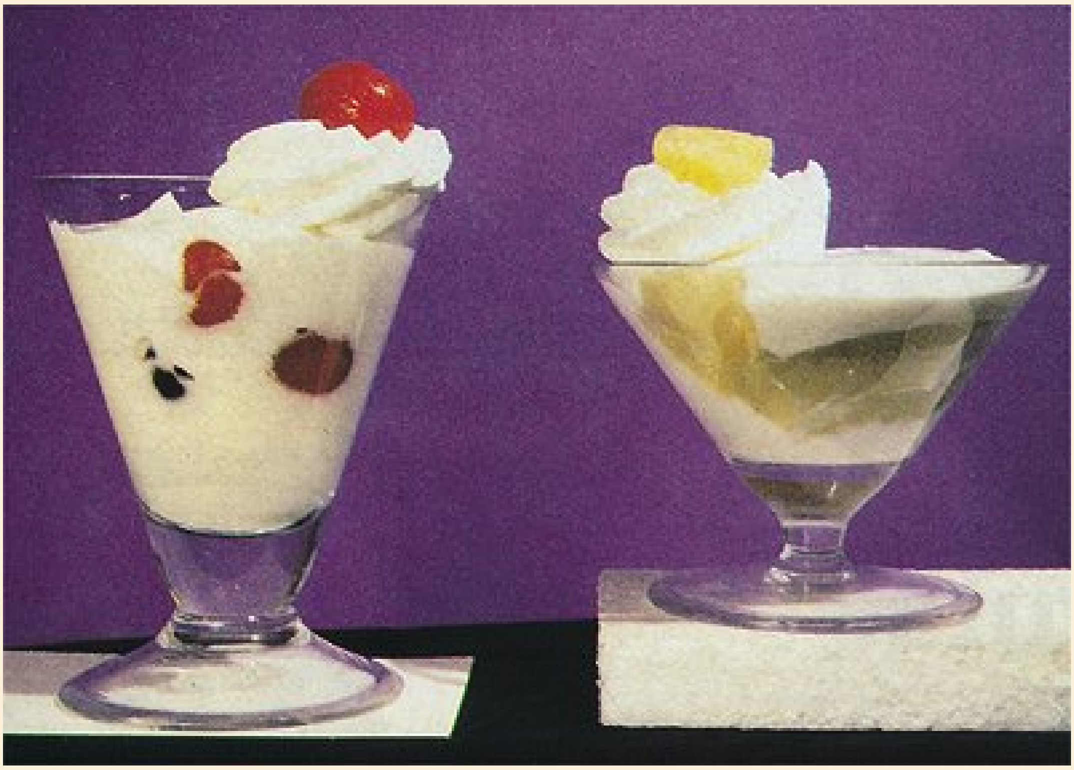


MARACUYA

Disponer en el fondo del vaso dos rodajas finas de maracuyá. Mezclar una bola de helado de limón con un vaso de yogur y 2 cl de jarabe de maracuyá. Decorarlo con una porción de esta fruta y verter encima un poco de marasquino.

ARÁNDANO

Introducir en el vaso helado de arándano y yogur de arándano. Decorarlo con dos fresas grandes y verter encima un poco de jarabe de arándano con ron.



GRANADINA

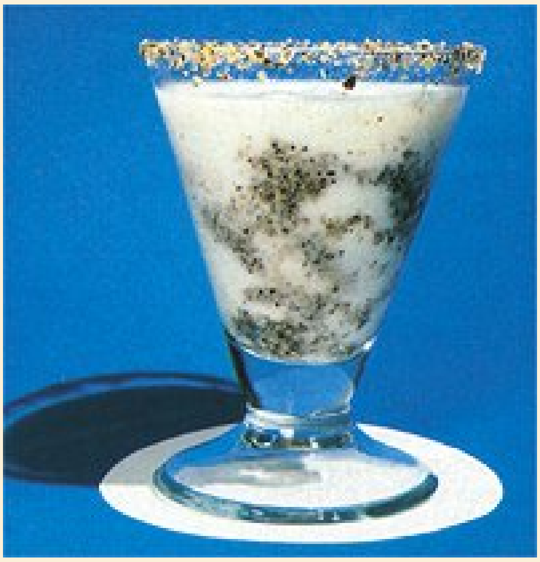
Introducir una bola de helado de müesli con frutas y miel en el vaso y poner encima yogur con 2 cl de jarabe de granadina. Añadir unas cuantas frutas rehogadas en un poco de curaçao. Decorarlo con botones de nata y con una cereza del Emperador.

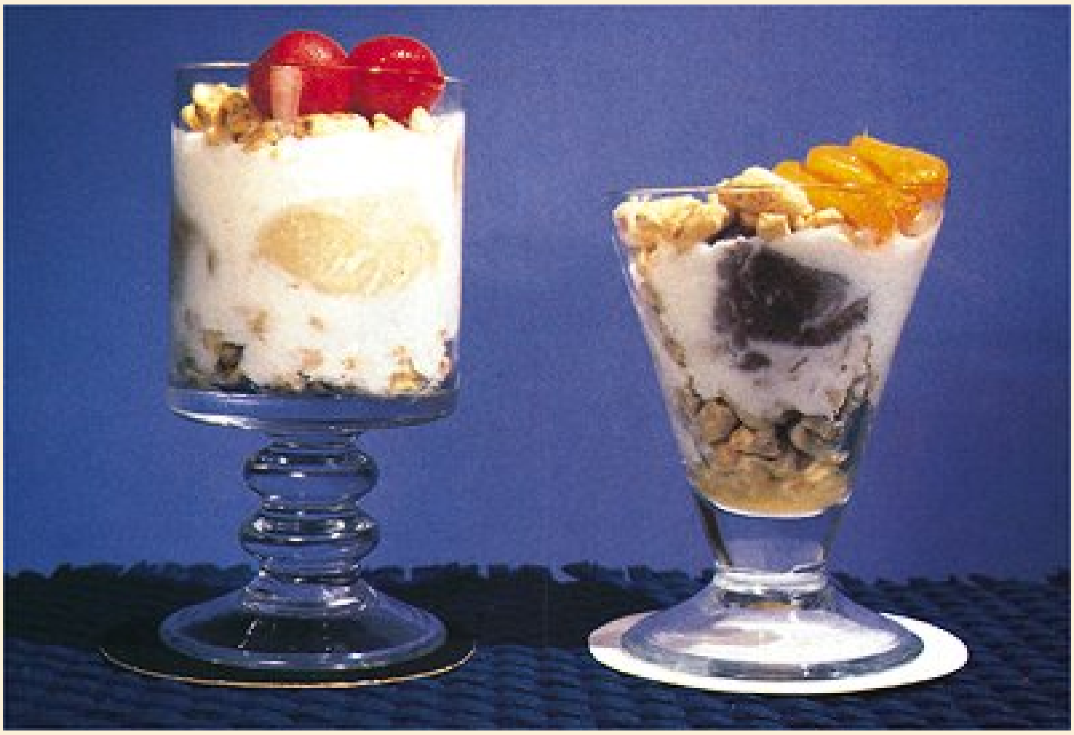
COCO

Poner una bola de helado de coco en un vaso y añadir rodajas de manzana rehogadas, yogur con coco rallado y verter encima un poco de licor de huevo. Decorarlo con botones de nata y una porción de piña.

CRIRIMOYA

Mezclar una bola de helado de limón con un vaso de yogur (de 150 g) y con 2 cl de jarabe de chirimoya.
Añadir un poco de granillo de avellana e introducirlo en un vaso con borde de granillo de avellana.



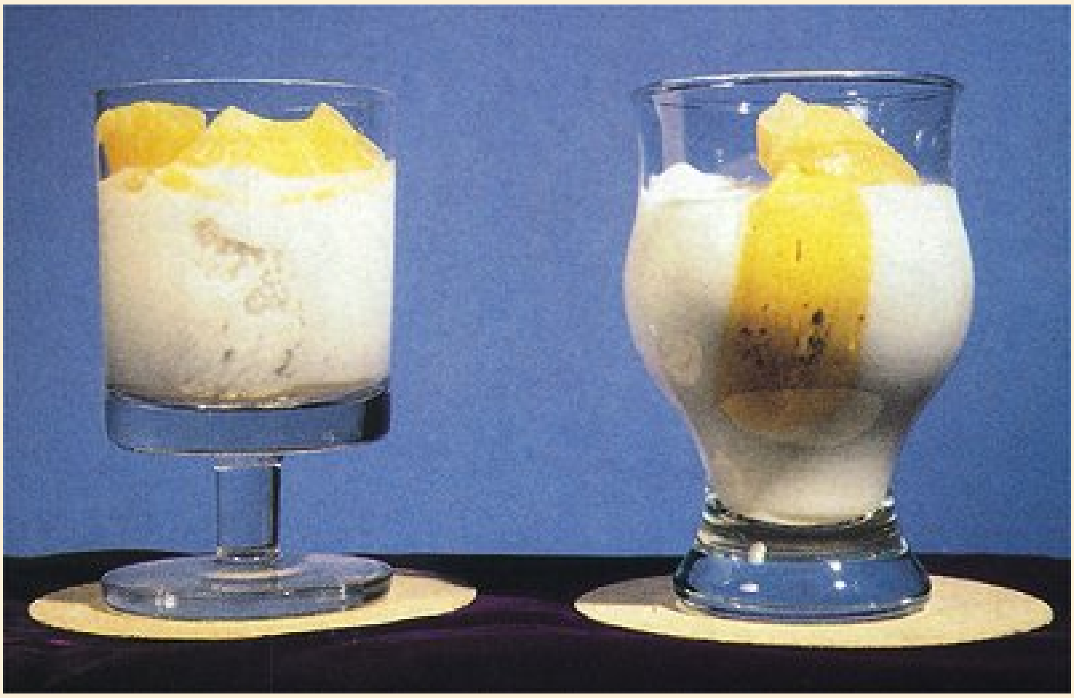


CEREZA

Poner una bola de helado de cereza en el vaso y verter encima yogur; añadir palomitas de maíz bañadas en miel y una pizca de licor de kirsch.
Bordear con mazapán de kirsch el vaso y terminar de decorarlo con dos cerezas del Emperador.

MANDARINA

Introducir en el vaso una bola de helado de naranja con trufa y poner encima yogur con 2 cl de jarabe de mandarina y un poco de Grand Marnier; añadir palomitas de maíz bañadas en miel con cobertura de chocolate. Decorarlo con unos cuantos gajos de mandarina.



PIÑA

Poner una bola de helado de piña en un vaso y encima yogur de piña con granillo de almendra. Rociar con un poco de licor de amaretto. Decorarlo con porciones de piña.

PERA

Introducir una bola de helado de nuez en un vaso y verter encima un vaso de yogur con 2 cl. de jarabe de lima y un poco de licor. Decorarlo con unas cuantas rodajas de pera.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es



PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas

HELADOS Y SORBETES DE YOGOUR

- Sorbetes de yogur y frutas
- Hojaldres con yogur
- Helados con fruta y yogur
- Presentaciones de helado en copa

POSTRES DE PLATO CON YOGOUR

ISIDRE PUIGBÓ

Con una amplia trayectoria profesional como pastelero y docente, entre la que se cuenta su actividad como profesor de pastelería en la Escuela de Restauración y Hostelería de Barcelona, Isidre Puigbó nos ofrece estos atractivos postres a base de yogur.



MILHOJAS DE CHOCOLATE CON HELADO DE YOGUR

Ingredientes
(para 4 raciones)

Bolas de helado de yogur	8 u
Óvalos de cobertura negra	4 u
Óvalos de cobertura de leche	4 u
Óvalos de cobertura blanca	4 u
Salsa inglesa	300 g

Proceso
Tener las bolas de helado ya boleadas y guardadas sobre plástico en el congelador. En el momento de servir, poner un oval de cobertura en el fondo del plato, una bola de helado encima, otro oval, otra bola y otro oval. Acompañar el postre con una salsa inglesa o unas natillas.



HELADO DE YOGUR CON SALSA DE NARANJA

Ingredientes
(para 4 raciones)

Bolas de helado de yogur	8 u
Zumo de naranja	1/2 l
Maizena	c.s
Azúcar	100 g
Naranjas medianas	2 u

Proceso
Poner las bolas del helado en moldes semiesféricos y guardarlas en el congelador.
Para la salsa o coulis, pondremos el zumo de naranja a hervir junto con el azúcar y lo ligeramos con un poco de maizena; cuando esté tibio, reforzarlo con un poco de aroma de naranja.



HELADO DE YOGUR CON ARROZ SALVAJE Y FRUTOS SECOS

Ingredientes
(para 4 raciones)

Bolas de helado de yogur	8 u
Coulis de fresa o de frambuesa	250 g
Arroz salvaje o integral	100 g
Frutos secos	100 g
Zumo de naranja	1l
Ron	200 cc
Azúcar	100 g
Fruta tropical para base	c.s

Proceso
Poner a macerar los frutos secos con el ron. Aparte, cocer el arroz salvaje (tipo de arroz de norteamérica o integral) con el zumo de naranja, el azúcar y, si se quiere, con cualquier aroma. Una vez hervido el arroz y enfriado mezclarlo con los frutos secos previamente escurridos.Para el coulis, hervir 200 g de pulpa de fresa o frambuesa con 50 g de azúcar y, una vez cocido, pasarlo por el chino.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

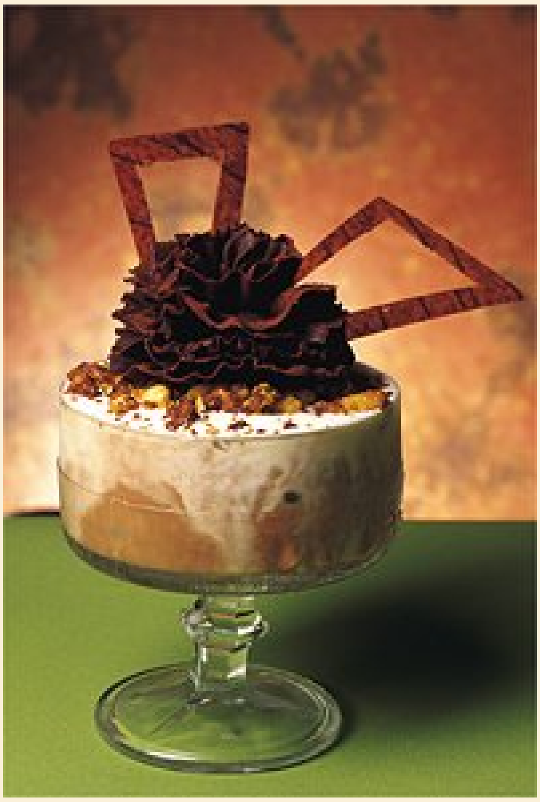
Las Recetas

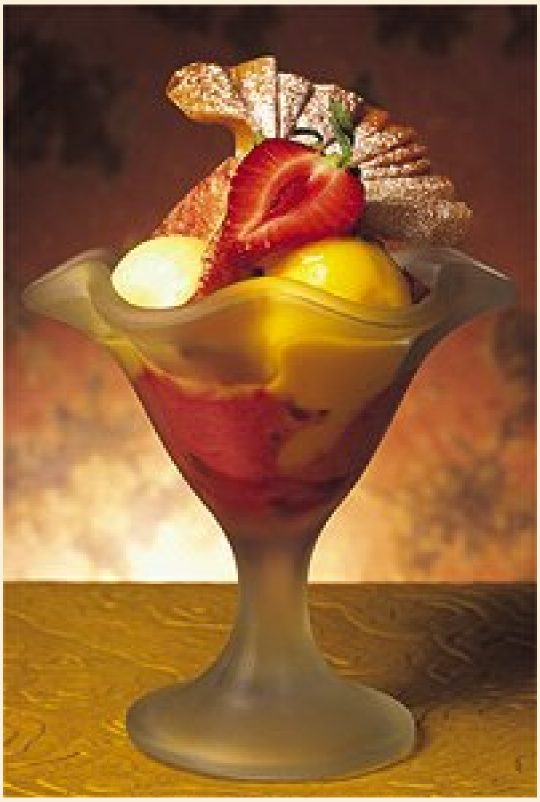
HELADOS Y SORBETES

- Sorbetes de yogur y frutas
- Hojaldres con yogur
- Helados con fruta y yogur
- Postres de plato con yogur

PRESENTACIÓN DE HELADO EN COPA

CARLES MAMPEL





COCO Y CHOCOLATE

Composición
Nueces acarameladas
Helado de coco
Helado de chocolate

GUALDA

Composición
Helado de plátano
Helado de frutas de la pasión
Sorbete de mango
Sorbete de frambuesa

HELADO DE COCO

Ingredientes

Leche 36% M.G.	1.000 g
Leche en polvo	96 g
Sacarosa	230 g
Trimoline	100 g
Mantequilla	127 g
Yemas de huevo	60 g
Pulpa de coco	300 g
Licor Malibú	80 g
Zumo de limón	20 g
Estabilizante D.G.F.	30 g

HELADO DE CHOCOLATE

Ingredientes

Leche 36% M.G.	3.118 g
Nata 35% M.G. 60 g	60 g
Sacarosa	365 g
Trimoline	192 g
Leche en polvo	174 g
Pasta de cacao	150 g
Cobertura 64%	660 g
Yemas de huevo	144 g
Estabilizante D.G.F.	80 g

HELADO DE PLATANO PASIÓN

Ingredientes

Puré pasión 10%	1.000 g
Agua	850 g
Sacarosa	650 g
Glucosa atomizada	150 g
Zumo de naranja	50 g
Pulpa de plátanos maduros	800 g
Estabilizante D.G.F.	30 g

SORBETE DE MANGO

Ingredientes

Agua	390 g
Azúcar	310 g
Puré de mango	1.000 g
Glucosa atomizada	109 g
Estabilizante D.G.F.	35 g

SRBETE DE FRAMBUESA

Ingredientes

Puré de frambuesa	1.000 g
Glucosa atomizada	120 g
Sacarosa	378 g
Agua	494 g
Estabilizante D.G.F.	40 g

HELADO DE QUESO FRESCO

Ingredientes

Agua	400 g
Sacarosa	180 g
Glucosa atomizada	60 g
Queso fresco 40% M.G.	350 g
Zumo de limón	20 g

HELADO DE VAINILLA

Ingredientes

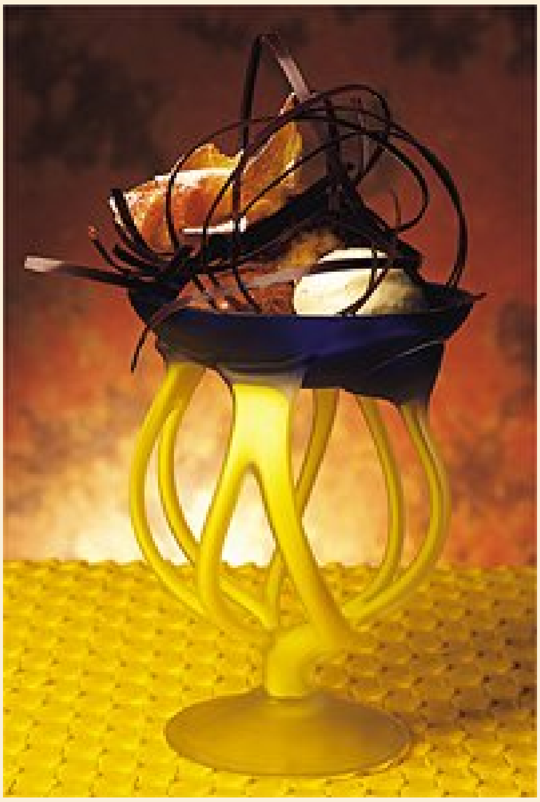
Leche 36% M.G.	1.000 g
Leche en polvo	40 g
Nata líquida 35% M.G.	170 g
Vainas de vainilla	2 u
Trimoline	50 g
Yemas de huevo	125 g
Sacarosa	230 g
Estabilizante D.G.F.	25 g

HELADO DE PIEL DE LIMÓN

Ingredientes

Leche 36% M.G.	644 g
Leche en polvo	40 g
Mantequilla	81 g
Yemas de huevo	40 g
Sacarosa	140 g
Glucosa atomizada	50 g
Estabilizante D.G.F.	25 g
Pieles de limón ralladas	2 u.



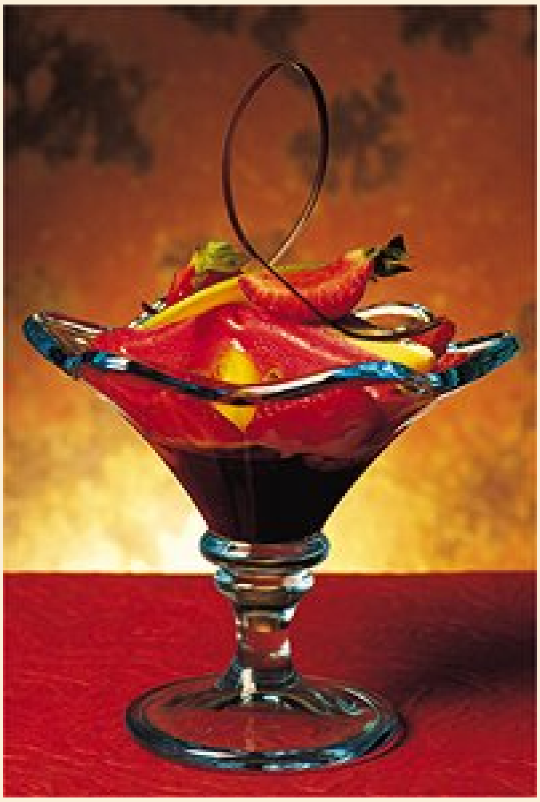


CHOCOLATE Y LIMÓN

Composición
Helado de piel de limón
Helado de chocolate
Albaricoques salteados y flambeados al ron

CHOCOLATE HAITI

Composición
Helado de chocolate
Helado de vainilla haiti





COCO PASIÓN

Composición

Helado de coco
Sorbete de mango
Sorbete de frambuesa
Fruta fresca

PLÁTANO PASIÓN

Composición
Helado de plátano
Helado de frutas de la pasión
Helado de coco
Fondo de fruta fresca

PROCESOS DE ELABORACIÓN

Helados
- Calentar el agua la leche y la leche en polvo.
- A los 25 º C añadir los azúcares.
- A los 35 º C añadir las materias grasas.
- A los 40º C añadir las yemas de huevo.
- A 45º C añadir estabilizantes.
- Pasteurizar la mezcla a 83º C a 2º C.
- Madurar durante 12 horas.

Nota: En el helado de piel de limón, antes de proceder a su elaboración, preparar una infusión en frío con la leche y las pieles de limón durante 12 horas. Colar.

Sorbetes
- Calentar el agua.
- A los 25º C añadir los azúcares.
- A los 45º C añadir los estabilizantes.
- Hervir.
- Reposar el jarabe durante 6 horas.
- Añadir la pulpa.
- Helar.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es



PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Las recetas del mes: bacalao.
- Recetas saladas.
- Recetas dulces: Pastelería.
- Recetas dulces: Postres de restaurante.
- Panes.

CHOCOLATES A LA TAZA.

Por Ramón Morató. Director de la Escuela Chocovic.

Desde la Escuela Chocovic, su director, Ramón Morató, aborda un interesante tema: los chocolates a la taza y la creación de una carta de éstos para cafeterías o restaurantes con salón para desayunos o zonas de degustación, cada vez más numerosas también en el ámbito de pastelería. La gran calidad de los chocolates existentes en el mercado y la diversidad de especias pueden permitir una carta atractiva, divertida y sofisticada, que sea también un importante reclamo comercial.

La costumbre de aromatizar el chocolate con especias la trajeron a España los conquistadores del imperio Azteca y esta forma de consumir el chocolate de forma líquida y especiada se mantuvo en nuestro país hasta casi finales del siglo XIX. La popularidad de esta bebida decayó posteriormente consagrándose el chocolate a otros usos, especialmente en pastelería como ingrediente de múltiples elaboraciones.

Retomando esa deliciosa costumbre, desde la Escuela Chocovic se revitaliza la tradición y tomando como base las coberturas de alta gama de la firma Chocovic, se han creado una serie de chocolates no sólidos para degustar, de los que ofrecemos algunos ejemplos.



CHOCOLATES A LA TAZA ESPESOS

Chocolate Origen Único

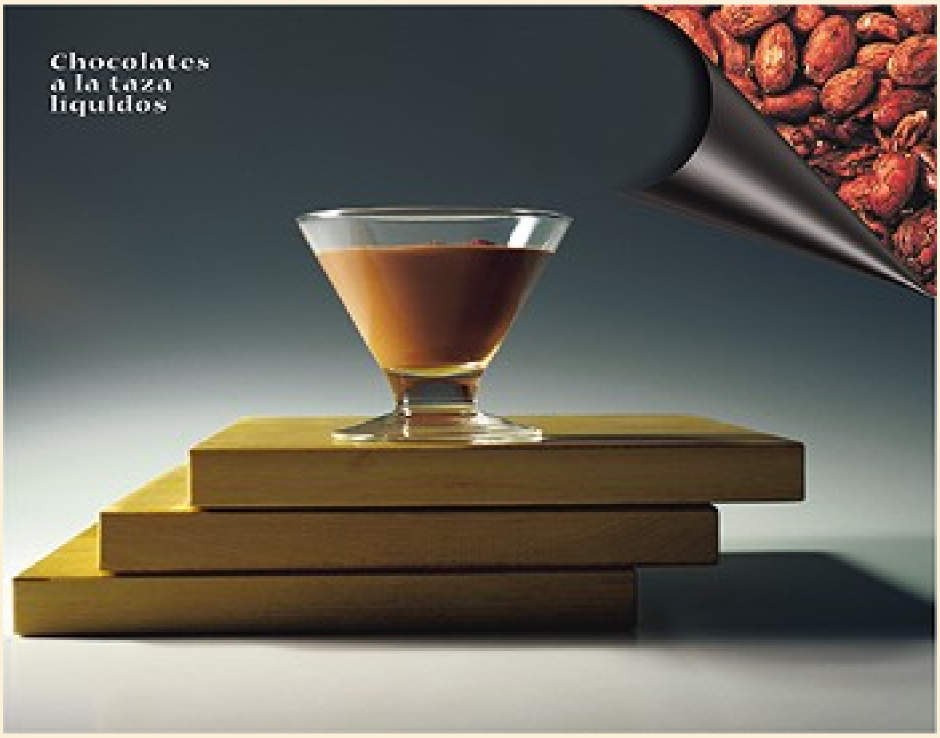
Ingredientes

Leche fresca	450 g
Almidón de maíz	10 g
Nata líquida	50 g
Cobertura Origen Único	
Guaranda Chocovic	125g
Vaina de vainilla	1 u

Proceso

Reservar 50 g de leche y disolverla con el almidón.
Aparte, poner a hervir el resto de la leche con la nata y cuando llegue al punto de ebulllición dejar en infusión la 1/2 vaina de vainilla durante unos minutos.
Una vez infusionada la vainilla, retirar la vaina y volver a calentar el líquido e incorporar la mezcla leche más almidón.
A continuación cocer como una crema pastelera, y cuando esté semi espesa, incorporar la cobertura picada en dos veces para facilitar su disolución.
Reservar para el servicio.

Consejos
Todos los chocolates a la taza espesos, al llevar almidón, tienden a presentar una corteza en la superficie al irse enfriando por lo que se recomienda servirlos recién preparados.
Podemos sustituir la cobertura Guaranda por Ocumare o Guyave. Cualquier paladar percibirá perfectamente las diferencias de sabor de unas a otras, aplicando el concepto varietal.



CHOCOLATES A LA TAZA LÍQUIDOS

Chocolate líquido té de jazmín

Ingredientes

Leche fresca	450 g
Nata	50 g
Té de jazmín Chung Hao	10 g
Cobertura de leche Jade Chocovic	90 g
Pasta de cacao	10 g

Proceso
Hervir la leche y la nata e infusionar el té tres minutos, colar, cocer perfectamente. Incorporar a la cobertura y la pasta de cacao picadas unos 100 g de infusión, mezclar y añadir el resto, removiendo hasta su completa disolución.

Consejos
La combinación de té y chocolate con leche puede resultar curiosa, pero no lo es tanto si recordamos que es habitual la combinación té y leche.
El resultado es muy estimulante para el paladar. La pasta de cacao rebaja el dulzor y potencia el sabor de chocolate.
Es muy importante colar bien el té, ya que el cliente cuando acaba su taza, le gusta ver el fondo limpio y no tener sorpresas en la boca

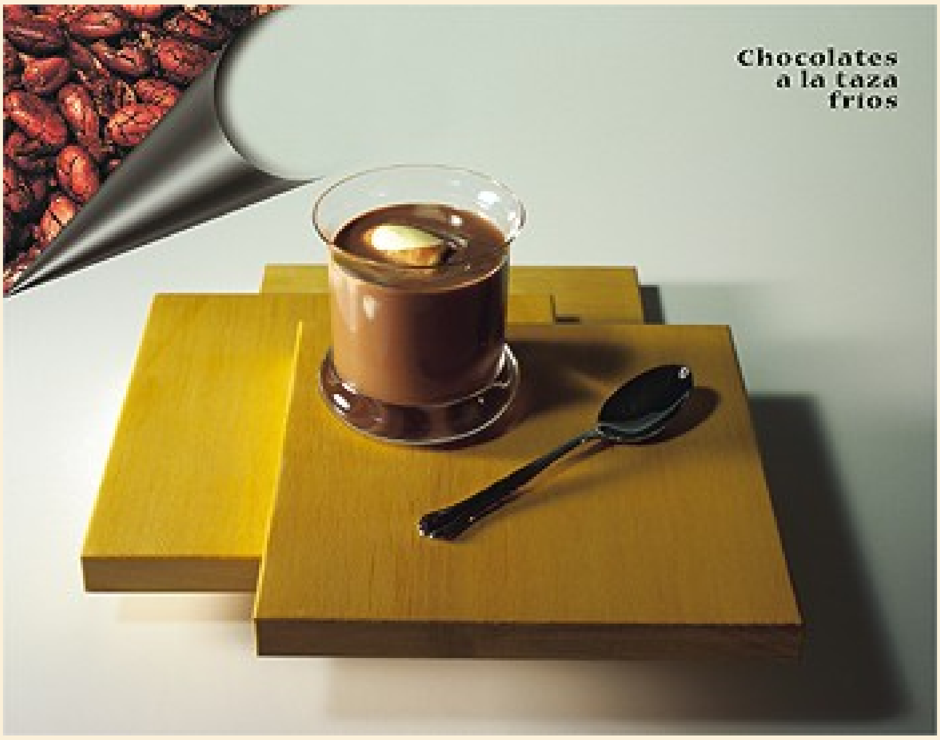
Chocolate líquido a la vainilla

Ingredientes

Leche fresca	425 g
MIel de mil flores	20 g
Vaina de vainilla	1 u
Cobertura Origen Único Guyave Chocovic	100 g

Proceso

Hervir la leche e infusionar la vainilla como en la anterior receta. Volver a calentar y parar, añadir la miel y verter unos 100 g de leche encima de la cobertura picada, disolver y añadir el resto. Reservar para el servicio.



Chocolate frío al regaliz

Ingredientes

Leche	450 g
Regaliz verde en polvo	8 g
Cobertura negra Tobago	60 g
Cobertura de leche Jade	40 g

Proceso

Hervir la leche e infusionar el regaliz en polvo, igual hicimos con la vainilla en la primera fórmula.

Verter encima de las coberturas picadas unos 100 g de esta mezcla, remover bien y añadir el resto hasta su completa disolución y emulsión.

Reservar y servir frío.

Los chocolates fríos se consumen todo el año, pero más en verano, los podemos combinar con alguna quenelle de helado que armonice con el gusto elegido.



apicius.es



PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

• Pastas de té
• Un nuevo diseño para un clásico de la pastelería: Sacher
• Jalea de limón del país, pomelo rosa confitdo y escarchado, con tartaleta al vino de naraanja reducido

PRESENTACIÓN Y MODERNOS SABORES PARA TURRONES

Por Claudi Uño

Los turrones a base de coberturas gozan cada vez de mayor aceptación ente el consumidor, a ello contribuye la cada vez mayor calidad de las materias primas y a la cuidada elaboración de los mismos.
Dado que permiten la inclusión de múltiples variaciones en su sabor, gracias a los distintos tipos de cobertura, como a la posibilidad e aromatizarlos con licores varios, o por su buena combinación con otros ingredientes como los frutos secos, constituyen una buena base con la que ampliar el surtido de la oferta de productos navideños en las fiestas navideñas.



TURRÓN CRUJIENTE DE FRUTOS SECOS Y CEREALES

Ingredientes

Cobertura negra	200 g
Gianduja jade	1.000 g
Praliné de almendra al 50%	500 g
Mezcla de arroz inflado, corn flakes, nueces, avellanas, pasas, pistachos, almendras	500 g

Proceso

Deshacemos la cobertura y la gianduja por separado y las juntamos para atemperarlas, añadir el praliné y mezclar bien. Una vez atemperadas añadimos la mezcla de cereales y frutos secos.

Acabado

Enmarcamos, cortamos barras y decoramos al gusto.



TRUFADO AL CARAMELO TOFFE

Ingredientes

Azúcar seco	600 g
Nata líquida	1.170 g
Glucosa	120 g
Cobertura negra	1.170 g
Cobertura de leche	675 g
Mantequilla	270 g

Proceso

Se carameliza en seco el azúcar en grano hasta obtener el color deseado.
Se hierve la nata junto a la glucosa y se tira sobre el azúcar caramelizado muy poco a poco (para no salpicar) haciendo así un toffe.
Se tira este toffe obtenido sobre las coberturas previamente picadas en dos veces.
Se mezcla un poco, tiramos la mantequilla y acabamos de ligar



la trufa.

Acabado

Enmarcamos en latas, ponemos en
el congelador y pintamos cubierto con
pistola.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es



Las Recetas del mes:

PASTAS DE TÉ

Por Manuel Cortés



PASTA BRISA

Ingredientes	
Mantequilla	500 g
Azúcar lustre	400 g
Sal	5 g
Huevos	100 g
Harina floja	1.200 g
Impulsor	5 g

Proceso

Tamizar la harina junto con el impulsor.
Mezclar todos los ingredientes por el orden establecido en la formula y batir a marcha lenta en batidora con pala.

PASTA FLORENTINA

Ingredientes	
Azúcar	250 g
Dextrosa	200 g
Mantequilla	250 g
Almendras fileteadas	300 g

Proceso

Mezclar por el orden de la formulación todos los ingredientes, a excepción de las almendras.
Cocer en un perol eléctrico a 110º C. Al final del proceso mezclaremos con espátula las almendras.

PASTA CHOCOLATE

Ingredientes

Margarina de crema (punto pomada)	150 g
Azúcar lustre	90 g
Huevo	1 u
Harina floja tamizada	170 g
Cobertura negra fundida	40 g

Proceso

Mezclar todos los ingredientes por el orden establecido en la formula y batir a marcha lenta en batidora con pala.
Una vez hecha la pasta es aconsejable reservarla en nevera, tapada, durante al menos dos horas.

MONTAJE

Estirar con rodillo la pasta brisa hasta conseguir un grosor de ± 3 mm.
Colocar un papel parafinado sobre una lata de hornear y pintar con un poco de agua, con el fin de que las piezas que cortemos posteriormente queden bien fijadas al papel.
Cortar piezas de pasta brisa con cortapastas de la forma deseada y colocarlas sobre la lata.
Sobre las piezas redondas, aplicaremos con manga un círculo de pasta de chocolate.
En todas las piezas cortadas de pasta brisa colocaremos con una cuchara un poco de pasta florentina. (Foto 1 y 2)
Hornear todas las pastas a 210º C, con el tiro abierto, durante 10 -12 minutos.



Foto 1



Foto 2



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

Las Recetas del mes:

• Jalea de limón del país, pomelo rosa confitado y escarchado, contartaleta al vino de naranja reducido
• Presentación y modernos sabores para turrrones
• Pastas de té

UN NUEVO DISEÑO PARA UN CLÁSICO DE LA PASTELERÍA: SACHER

Por Oriol Balaguer



BIZCOCHO SACHER

Ingredientes		**Proceso**
Mantequilla	360 g	Esponjar la mantequilla con el azúcar lustre. Incorporar la cobertura fundida y esponjar. Añadir al batido interior las yemas de huevo a intervalos. Aparte, montar las claras y el azúcar y añadirlo a la mezcla anterior. Finalmente incorporar la harina y la almendra en polvo tamizadas previamente. Escudillar en moldes cónicos y cocer a 155º C durante 11 minutos aproximadamente.
Azúcar lustre	160 g	
Cobertura negra	360 g	
Yemas de huevo	520 g	
Claras de huevo	520 g	
Azúcar	160 g	
Harina floja	200 g	
Almendra en polvo	80 g	

SORBETE DE FRAMBUESA

Ingredientes		**Proceso**
Pulpa de frambuesas	1.000 g	Calentar ligeramente la pulpa de frambuesa con la glucosa hasta que esta esté completamente fundida. Incorporar los ingredientes restantes y mantecar. Reservar en el congelador.
Glucosa	150 g	
Azúcar invertido	50 g	
Zumo de limón	c.s.	

GRANIZADO DE OREJONES

Ingredientes		**Proceso**
Agua	1.000 g	Hervir a fuego muy bajo durante dos minutos, el agua con el azúcar y los orejones. Pasar por el turmix en caliente hasta conseguir un puré fino. Colar por el chino, dejar enfriar e incorporar el licor. Congelar.
Orejones	250 g	
Azúcar	50 g	
Licor Curhi 100 g	100 g	

PURÉ DE OREJONES

Ingredientes

Orejones	400 g
Azúcar	100 g
Agua	750 g
Zumo de limón	1/2 u

Proceso

Hervir todos los ingredientes a excepción del zumo de limón, durante dos minutos.
Pasar al termomix hasta conseguir un puré fino. Colar e incorporar el zumo de limón.
Reservar en frío.

ALMIBAR DE RON

Ingredientes

Ron	210 g
Agua	800 g
Azúcar	500 g

Proceso

Mezclar todos los ingredientes en frío y reservar.

CREMA INGLESA AL RON

Ingredientes

Leche	600 g
Nata	300 g
Ron	100 g
Azúcar	170 g
Yemas de huevo	10 u

Proceso

Cocer todos los ingredientes, excepto el ron, a 82º C. Colar y dejar enfriar y cuando la crema esté tibia, incorporar el ron.
Reservar en frío.

SALSA DE CACAO

Ingredientes

AlmÍbar a 30º C	450 g
Glucosa	50 g
Mantequilla	100 g
Cobertura Mi-Amére	150 g
Cacao en polvo Plein Arôme	90 g

Proceso

Verter el almíbar caliente sobre el cacao en polvo. Incorporar a continuación la mantequilla fundida.
Incorporar al final la mantequilla troceada y emulsionar.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

JALEA DE LIMÓN DEL PAÍS, POMELO ROSA CONFITADO Y ESCARCHADO, CONTARTALETA AL VINO DE NARANJA REDUCIDO

Por Frédéric Robert



JALEA DE LIMÓN

Ingredientes

Limones amarillos	6 u
Limas	4 u
Hojas de gelatina	4 u
Almíbar a 30º	1 l

Proceso

Remojar y escurrir las hojas de gelatina. Preparar un almíbar a 30º. (Receta de base para 1 l de agua y 350 g de azúcar), fundir la gelatina en el almíbar incorporando el zumo de las frutas y dejar espesar hasta la consistencia deseada.

VINO DE NARANJA

Ingredientes		Proceso
Aguardiente neutro	2 dl	Disponer en una cacerola el aguardiente neutro, el azúcar, el vino rosado, las naranjas, el limón y la vainilla.
Vino rosado	1 l	Dar un hervor y dejar enfriar.
Naranjas	2 u	Conservar en la nevera.Esta bebida alcanza su máxima madurez al cabo de 45 días.
Limón	1/2 u	
Azúcar	200 g	
Vaina de vainilla	1 u	

TARTALETA AL VINO DE NARANJA

Ingredientes		Proceso
Harina	400 g	Preparar una masa para fondos la víspera. Amasar en una cubeta, la harina, mantequilla y la manteca de cerdo y añadir poco a poco el agua y la sal.
Manteca de cerdo	100 g	Amasar la masa. Dejar reposar en la nevera envuelta en papel film.
Mantequilla	100 g	Extender la masa a 1,5 con el laminador y formar la tartaleta.
Agua	160 g	Añadir la mezcla siguiente en el fondo del círculo (una cuchara sopera de zumo de pomelo, harina y mantequilla) y la escarcha de pomelo rosa.
Sal	8 g	Cocer en horno a 170º C y, a media cocción, mojar con el vino.
Azúcar	c. s.	Una vez cocido, colocar sobre una reja.
Harina	c. s.	
Mantequilla	c. s.	
Vino de naranja	c. s.	

ESCARCHA DE POMELO ROSA

Ingredientes		Proceso
Azúcar	400 g	Esta escarcha nos servirá para el relleno de la tartaleta.
Piel de pomelo	1 u	Caramelizaremos la piel del pomelo durante 48 horas con el azúcar en la estufa. Lo trituraremos hasta reducirlo a polvo y lo tamizaremos reservándolo en la estufa, hasta su utilización.

POMELO ROSA CONFITADO

Ingredientes

Pomelos rosa tipo Florida	2 u
Agua	1 l
Azúcar	200 g
Tomillo limonero en rama	2 u

Proceso

Cortar el pomelo a cuartos.
Blanquear la fruta 2 veces y preparar un almíbar con 1 l de agua y 200 g de azúcar.
Poner los cuartos de pomelo, dar un hervor y parar. Repetir la operación 4 veces añadiendo a cada cocción 200 g de azúcar.
Reservar en frío.

PRESENTACIÓN

Colocar la jalea de limón en un bol frío que se servirá sobre hielo.
Colocar encima los cuartos de pomelo escurridos, 1 ramito de tomillo limonero en flor. Aparte, en un plato pequeño, poner la tartaleta y servirla tibia.
Se puede proponer un sorbete de limón para acompañar la degustación de este plato.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas

EL MADROÑO

INDIVIDUALES DE MADROÑO Y YEMA

Por Albert Gironés



MERMELADA DE MADROÑO

Ingredientes

Madroños bien maduros	2.000 g
Agua	500 g
Azúcar	250 g
Azúcar	1.500 g
Sorbitol	250 g
Zumo de limón	2 u

Proceso

Mezclar y triturar con la ayuda del turmix de brazo los madroños, el agua y los 250 g de azúcar.
Ponerlos a calentar en un cazo a un temperatura media de 40º C.
Pasar en caliente por el chino de agujeros finos para obtener una pulpa limpia de los granillos que envuelven el fruto.
Una vez obtenida esta pulpa limpia se le añaden los 1.500 g de azúcar, el sorbitol y el zumo de los dos limones.
Se lleva a hervor durante unos cuatro

minutos, para obtener más o menos densidad, disminuir o aumentar la ebullición.

Proceso
En la fotografía podemos ver unas piezas individuales elaboradas a base de planchas de bizcocho, yema y mermelada de madroño, el acabado se realizó con un alisado de yema clara.
En el acabado se utiliza un madroño y una hoja de menta. En la fotografía también se puede ver un tarro con mermelada de madroño, elaborada en el propio obrador.

TARTALETAS DE MADROÑO Y CREMA DE MANTEQUILLA



Proceso
Siguiendo la misma línea que en los individuales de madroño, se han realizado unas tartaletas de pasta brisa, rellenas de una capa de mermelada de madroño, sobre la que se ha colocado una capa fina de crema de mantequilla, cubierta con un disco de bizcocho.
Sobre el disco de bizcocho se ha alisado una capa muy fina de mermelada de madroño y encima otra de yema clara.
Se ha engelatinado la superficie y decorado con madroños naturales abrillantados y arcos de cobertura blanca y rosada.

TARTAS DE MADROÑO

Las dos tartas que aparecen en las fotografías se han montado de la misma forma, el único cambio estriba en su decoración o acabado.
Disponer una tortada de bizcocho y cortar tres discos, o sea obtendremos tres capas y dos rellenos.
Bañar los discos con un jarabe compuesto por almíbar y kirsch, con un 30% de licor, alisar con mermelada de madroño cada disco y cubrir con una capa fina de crema de mantequilla.
Finalmente, sobre la última capa de bizcocho, extender una capa muy fina de mermelada de madroño y alisar toda la tarta con yema blanda.
Engelatinar y acabar al gusto. En las fotografías se han decorado con placas de cobertura en blanco y negro y en rosa.
Madroños enteros y detalles en cobertura completan la decoración.







C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas



PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

LAS RECETAS DE POSTRES DE RESTAURANTE

- Cremoso de chocolate con leche... Isaac Balaguer (Siglo 21)

- Freixa Instant. Ramon Freixa (El Racó d'en Freixa)

- Miracle, de Lancôme. Jordi Roca - El Celler de Can Roca

- Compacto y helado de cacao con emulsión de leche de oveja. Josep Armenteros - Can Gaig

- Pan con chocolate Ocumare a la sal. Tony Botella

- Eternity, de Calvin Klein. Jordi Roca

- Trésor, de Lancôme. Jordi Roca

- Pañuelo de texturas de manzana. Jesús Serrano

- Crujiente de frambuesa y carpaccio de fresones. Annick Janin y Fco. González

- Virutas con crema de limón. Isaac Balaguer

- Sopa de fresa y helado de frambuesa. Montse Estruch

- Ying-Yang. Montse Estruch

- Malabares de pera con sabayon de caramelo y granizado de vainilla y canela. Oriol Balaguer

- Sopa de chocolate con puré de zanahorias y sorbete de coco. Oriol Balaguer

- Copa helada de fresa y vainilla. Mey Hofmann

- Sopa de chocolate Guanaja y piña marinada. Fréderic Bau

- Raviolis de Idizábal con membrillo y miel. Abraham Palomeque

- Crema de vainilla, tejas y granizado de café con plátano caramelizado. Jordi Butrón

- Pequeño pastel de espuma de chocolate Manjari y coco con sorbete de chocolate. Mey Hofmann

- Biscuit Glacé de piñones con cítricos y romero. Jordi Butrón de Espai Sucre

- Compota tibia de manzana con queso fresco, praliné de avellanas y helado de canela-ginebra. Jordi Butrón

- Sopa de pera y Oporto, con dátiles y helado de eucaliptus. Jordi Butrón

- Los tres chocolates. Mey Hofmann

- Espuma helada de praliné,por Mey Hofmann

- Particular y elegante: la crema catalana. Oriol Balaguer

- Un nuevo diseño para un clásico de la pastelería: Sacher. Oriol Balaguer

- Plátano caramelizad con gelatina de vainilla. Oriol Balaguer.

- Peras confitadas con mantequilla tostada y helado a las siete especias. Oriol Balaguer

- Jalea de limón del país, pomelo rosa confitado y escarchado, con tartaleta al vino de naranja reducido. Frédéric Robert

- Tian de naranjas y clementinas salvajes. Frédéric Robert.

- Postres de plato con yogur. Isidre Puigbó

- Petits-fours dulces.

- Chocolates a la taza. Ramón Morató.

- Espuma de crema catalana.

- Chupito ce coco-fresitas-limón y plátano.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es



Las Recetas

PASTELERÍA EN PLATO

PASTELERÍA EN PLATO

JORDI BUTRÓN

Se inicia en Apicius la colaboración exclusiva de Jordi Butrón, alma de Espai Sucre, la Escuela-Restaurant de postres inaugurado hace pocos meses en Barcelona, que está alcanzando un gran éxito en sus dos vertientes. Butrón no quiere limitarse a exponer las recetas de sus platos sino que va más allá e intenta transmitir el mensaje de que el paso previo antes de la realización de un postre pasa por un concepto meditado y estudiado, por la experimentación y la combinación armónica de sabores y texturas. Conceptos a los que sólo puede llegarse a través del conocimiento de las materias primas que se utilizan. Dejemos que nos lo cuente con sus propias palabras.

Hoy inicio una sección que espero os interese, básicamente hablaremos de lo que se ha dado en llamar postres en plato, de restaurant, cocina dulce ... lo de menos es la nomenclatura, lo importante es su plasmación en algo tangible, en algo comestible, que dé una nueva visión sobre el mundo de la pastelería.
Intentaré explicar dentro de lo posible, los mecanismos por los cuales me rijo a la hora de construir un postre, en busca siempre de una coherencia y un equilibrio, logrados mediante el trabajo, la reflexión y el análisis.
De ello no quiero que se deduzca que todo deba pasar por el tamiz mental, sino que en todo proceso creativo existe un hilo, una pequeña luz o tamiz, donde el sentimiento y la improvisación son imprescindibles.
Con mi pastelería pretendo provocar sensaciones gustativas nuevas, diferentes, sobre todo a partir de la combinación de notas gustativas inusuales (amargos, ácidos, picantes), aunque siempre empleadas mesuradamente.
No es una pastelería de mezcla aleatoria, ni de un uso indiscriminado de ingredientes raros para epatar, o ser pretendidamente más moderno, sino que intento crear cada plato partiendo de una idea sólida, que evoluciona y se transfoma en el proceso creativo.
A partir de aquí vosotros teneis la palabra, espero comentarios, quejas, críticas... y todo aquello que tengais a bien decirme. Podeis contactar conmigo a través de apicius@montagud.com o directamente a:

Jordi Butrón. Espai Sucre. C/ Princesa, 53 local 2. 08003 Barcelona
Tel.: 932 68 16 30. Fax: 932 68 15 23. e-mail: espaisucre@teleline.es

BISCUIT GLACÉ DE PIÑONES, CON CÍTRICOS Y ROMERO



Praliné de piñones

Ingredientes	
Piñones	1.000 g
Azúcar	640 g

Sobre el praliné

Existen dos sistemas para preparar el praliné:
En seco: frutos secos tostados + azúcar y triturar = sabor neutro sin interferencias gustativas.
A partir de un crocant: primero debe elaborarse un crocant de frutos secos y una vez frío se tritura. Este praliné puede adquirir según caramelización un matiz más o menos amargo.
Tanto en uno como en otro caso, los frutos secos deben estar tostados antes de utilizarlos ya que así desprenden más intensamente su sabor y aroma.

Proceso

Existe mucha confusión en torno al término praliné. Este designa la pasta resultante de triturar frutos secos y azúcar, en una proporción que normalmente es del 50% de cada uno de los dos elementos.
Los frutos secos poseen un altísimo porcentaje de aceites vegetales, que al triturarse se liberan, formando con el azúcar una pasta a la que llamamos praliné.
Esta fórmula puede ser alterada en función de las necesidades del postre. Aqui pretendo que sea menos dulce, por lo tanto he disminuido la cantidad de azúcar.

Kumquat confitado

Proceso
Cortar el kumquat* en rodajas y despepitar. A continuación confitar lentamente en un almíbar elaborado

con 1 l de agua y 400 g de azúcar, hasta que la piel esté blanda.

** El kumquat es un cítrico originario de china, similar a una naranja enana, que puede consumirse natural con su piel incluída, ya que esta es muy tierna y dulce, o bien confitada. Se utiliza en cocina para rellenos de aves.*

Crema de limón

Ingredientes	
Agua	2 l
Zumo de limón	280 g
Ralladura de piel de limón	8 u
Yemas	12 u
Azúcar	525 g
Maizena	110 g



Proceso

Poner a hervir el agua con la ralladura de los limones. Aparte mezclar los restantes ingredientes.
Cuando el líquido hierva, añadir un poco a los ingredientes que hemos mezclado aparte, y verter en el cazo, espesar como una crema catalana ligera.
En realidad esta crema es muy parecida a una crema catalana, no tan sólo por su consistencia, sino también por su fórmula, ya que es como una crema catalana pero sustituyendo la leche por agua.
Con este cambio lo que se prentende es que el resultado final conserve al máximo el sabor de limón sin interferencia de notas lácteas.

Gelatina de romero

Ingredientes	
Agua	1 l
Azúcar	100 g
Romero	40 g
Gelatina en hojas	5 u

Proceso

Infusionar el agua con el azúcar y el romero, incorporar al final la gelatina en hojas, previamente remojada y escurrida. Dejar enfríar.

Biscuit glacé de piñones

Ingredientes	
Azúcar	80 g
Yemas	8 u
Praliné de piñones	125 g
Nata semimontada sin azúcar	560 g

Proceso

Preparar una pasta bomba (ver recuadro aparte), incorporar el praliné previamente ablandado con un poco de nata y al final la nata semimontada cuidadosamente para evitar que la mezcla se baje.

Todo lo expuesto y lo que se explica en el recuadro es lo ortodoxo pero, ¿qué pasaría si en vez de preparar el almíbar a 121º C lo hacemos a 115º C? Dicho de otro modo ¿en qué medida influye el punto del almíbar en el resultado final del biscuit glacé?
A mayor punto del almíbar, mayor densidad, es decir, que una elaboración en la que la temperatura del almíbar sea de 115º C será menos consistente, menos duro, se deshará antes, que en la preparada a 121º C.

Sobre el biscuit

Un biscuit lo componen:
• Pasta bomba
• Sabor (en este caso el praliné de piñones)
• Nata semimontada

A veces puede incluirse en su fórmula merengue italiano, pero no es lo habitual.

¿Qué es la pasta bomba?

Ponemos el azúcar, un poco de agua y unas gotas de limón (el limón evitará la empanización del caramelo al actuar de castigador), y cocer el conjunto hasta 110º C. Alcanzado este punto, batiremos aparte las yemas en marcha rápida, cuando el almíbar llegue a 121º C (medir con termómetro). Escaldaremos las yemas con el almíbar. Hay que poner la batidora en marcha lenta para evitar que cuando se vierta el almíbar se produzcan salpicaduras peligrosas. Una vez incorporado todo el almíbar, seguiremos batiendo en velocidad media y dejaremos que la mezcla enfríe en la batidora.
Este preparado recibe el nombre de pasta bomba (pâte à bombe).

Notas
Si esta preparación se guarda en congelador, observaremos que no congelará. Estamos ante un preparado muy emulsionado, característica que conferirá a las preparaciones a las que se incorpore. Además de ser un ingrediente indispensable en el biscuit glacé, la pasta bomba es indispensable en la elaboración de mousses (evita la cristalización), y como base de un sabayon, que prepararemos con una parte de pasta bomba, un sabor, ya sea una pulpa, un licor o una especia, y una pequeña cantidad de nata semimontada sin azúcar, y que tendremos listo en poco tiempo sin necesidad de montarlo al momento.

Crocant, nougatine o guirlache de piñones

Ingredientes

Agua	175 g
Glucosa	500 g
Azúcar	400 g
Piñones	

Proceso

Preparar un caramelo con el agua, el azúcar y la glucosa, añadiendo unas gotas de zumo de limón, hasta el punto deseado (160-165º ±). A más punto del azúcar, mayor amargor fina.
Añadir los frutos secos tostados, remover y tirar la mezcla sobre una hoja de silicona. Disponer encima una hoja de tefal y estirar con el rodillo.
Normalmente los crocants se preparan muy finos, aquí no importa ya que después lo cortaremos en trocitos, que añadiremos al sorbete de limón como tropezón crujiente.

Emplatado

Disponer en el plato unos aros de kumquat confitado y encima la gelatina de romero rota con batidor para obtener una salsa.
Disponer una quenelle de sorbete de limón y crocant de piñones, bajo la cual habremos colocado un poco de mermelada de limón, (hay que ser prudentes con la cantidad de mermelada de limón ya que es un elemento que puede anular otros sabores o matices que queramos que destaquen).
Apoyaremos sobre la quenelle una porción de biscuit glacé de piñones. Para finalizar acabaremos con un cordón de crema de limpón y un poco de polvo de romero por encima.
¡Qué aproveche!

Sorbete de limón

Ingredientes

Agua	1/2 l
Leche	1/2 l
Zumo de limón	1/2 l
Azúcar	150 g
Glucosa	175 g
Trimoline (azúcar invertido)	75 g

Proceso

Mezclar todos los ingredientes en frío.
En invierno los azúcares deberán disolverse en el agua calentándola un poco para diluirlos.
Además de este detalle, en el momento de juntar los líquidos tendremosque tener en cuenta que si mezclamos la leche y el zumo de limón la leche se cortará, por lo tanto mezclaremos el limón con el agua y luego añadiremos la leche.
Pasar por la sorbetera y cuando salga de la máquina añadir trocitos de crocant de piñones.

¿Porqué glucosa y trimoline?
La glucosa posee muchas cualidades, pero la que nos interesa en los sorbetes y helados es la de añadir elasticidad a las mezclas a las que se incorpora. En cuanto al trimoline o azúcar invertido, su principal cualidad es la de evitar la cristalización.

Mermelada de limón

Ingredientes	
Limón	1.000 g
Azúcar	750 g
Agua	750 cc
Péctina de manzana	30 g
AzÚcar 30 g	30 g

Proceso
Cortar a rodajas los limones, previamente limpios, despepitar y cocer en agua hirviendo hasta que la piel de los limones esté blanda. Colar y tirar el agua, si por curiosidad la probaís vereís que es imbebible.
Cortar los limones a cuadraditos pequeños. Calentar el azúcar y el agua y añadir los limones, hervir durante 30-40 minutos a fuego muy lento hasta confitar. Añadir la mezcla azúcar mas pectina y dejar hervir otros 10 minutos, retirar y reservar.

Función de los elementos

Observais algún hilo conductor, una idea, un concepto, una sensación que haga de enlace entre todos los ingredientes del postre?
Fijaos, los ingredientes son piñones, cítricos y romero, ¿no os recuerda a un bosque mediterráneo?
Pues esta es la idea global que los une.
Es un postre intemporal, de verano e invierno.

El piñon

Está presente en el biscuit y en el crocant.
Los frutos secos poseen un alto porcentaje de grasa vegetal, por lo que su ingesta es pesada y de elevado poder calórico (de aquí su faceta invernal).
Es un fruto seco caro, pero de un sabor muy personal y diferenciado.

Cítricos

Su presencia en el plato es abrumadora, se nos pesentan en forma de:

- Mermelada de limón
- Crema de limón
- Kumquat confitado
- Sorbete de limón

¿Qué nos aportan?

Básicamente los cítricos aportan acidez, pero no sólo eso, sino que las cortezas de estos nos ofrecen amargor y, al ser confitados, dulzor.
Es decir que en la mermelada de limón y en el kumquat confitado tenemos tres de los sabores básicos:

- ácido
- dulce
- amargo

Romero

Hierba aromática típica del bosque mediterráneo, con connotaciones refrescantes.
Ejemplos:

- En zonas rurales se suele beber una infusión fría de romero y tomillo como refresco estival.

- En las colonias frescas el romero siempre está presente y además asociado a notas cítricas.

Esta asociación del romero con elementos cítricos es muy habitual no sólo en el campo de la perfumería, acordaros del pollo al horno donde habitualmente como elementos arómaticos se mezclan romero y rodajas de limón.

Conclusión

Postre dual, de notas pesadas (piñon) y cítricas (limón, romero, kumquat).
Estas últimas deben compensar en lo posible la pesadez del biscuit glacé de piñones.
El biscuit es un elemento de la pastelería tradicional caído en desgracia.
Hoy en día apenas se realizan y según mi opinión es una textura helada muy aprovechable como alternativa a sorbetes, helados y granizados.
Los elementos que consituyen el plato deben crear lazos, asociaciones que los hagan compatibles entre sí. A menudo son pequeños matices los que hacen que un plato sea redondo o no.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

Las Recetas del mes:

LOS TRES CHOCOLATES

Por Mey Hofmann



MILHOJAS DE CHOCOLATE GUANAJA

Ingredientes

Cobertura Guanaja al 70% de cacao	125 g
AlmÍbar	40 g
Yemas	45 g
Nata lÍquida	40 g
Nata semimontada	250 g

Proceso

Emulsionar las yemas con el almíbar a 112º C. Este almíbar será ligero, al 50% de azúcar y 50% de agua, la mezcla se realiza como si preparáramos una basta bomba. Aparte, mezclar la nata líquida a temperatura ambiente con la cobertura fundida, como si se preparara una

ganaché. Incorporar los huevos.
Añadir a la mezcla anterior un poco de nata semimontada, para emulsionar el conjunto. Añadir la nata restante (**foto 1**).
Preparar placas espejo de chocolate de unos 5 x 6 cm (**fotos 2 y 3**).
Colocar una primera placa que nos servirá de base y escudillar con manga y boquilla lisa, puntos de mousse (**foto 4**). Pasar por el congelador y cuando haya tomado un poco de frío para darle consistencia, colocar encima una nueva placa espejo de chocolate y escudillar nuevamente puntos de mousse (**foto 5**) y pasar por el congelador.
Colocar encima una última placa de chocolate (**foto 6**) y reservar en frío hasta su servicio.


foto 1


foto 2


foto 3


foto 5


foto 4


foto 6

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes

Leche	125 g
Yemas	40 g
AzÚcar	20 g
Gelatina	2 hojas
Cobertura Ivoire	150 g
Nata montada	250 g

Proceso

Con la leche, las yemas y el azúcar, preparar una crema inglesa, añadir la gelatina, previamente remojada y escurrida y verter sobre la cobertura troceada.
Batir y mezclar hasta que enfríe a 22ºC, e incorporar la nata montada cuidadosamente para evitar que la mezcla se baje.
Enmoldar en un aro individual y congelar. Desmoldear antes del servicio.

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes

Yemas	60 g
Nata lÍquida	250 g
AzÚcar	30 g
Gelatina	3 hojas
Chocolate manjari	300 g
Nata montada	400 g

Proceso

Con la nata líquida, las yemas y el azúcar, hacer una crema inglesa, añadir la gelatina, previamente remojada y escurrida, y el chocolate fundido; la mezcla tiene que estar a 45º C.
Dejar enfriar ligeramente, incorporar la nata montada floja.
Enmoldar en un cono, enfriar y reservar hasta el servicio.

Servicio

Un poco antes de servirlos, sacar de la nevera las tres mousse y desmoldearlas. Colocar en el centro del plato las tres piezas. El cono se decorará con un motivo elaborado con pasta de cigarrillo o crujiente de chocolate. La mousse de chocolate blanco puede decorarse con viruta de chocolate blanco o crujiente de chocolate, al gusto.
Acabaremos con un poco de jalea de jengibre en un lado del plato. La jalea se prepara infusionando el jengibre en un almíbar y añadiendo gelatina o pectina en la cantidad deseada para que cuaje según la textura que queramos.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

Las Recetas del mes:

PLÁTANO CARAMELIZADO CON GELATINA DE VAINILLA

Por Oriol Balaguer



Helado de vainilla

Ingredientes	
Leche	3.000 g
Glucosa	300 g
Azúcar invertido	255 g
Azúcar	225 g
Estabilizante	16 g
Vainas de vainilla	9 u
Yemas	24 u

Proceso

Infusionar la leche y las vainas de vainilla.

Aparte, mezclar el azúcar con el estabilizante. Incorporarlos a la infusión y cocer a 82º C. Dejar enfriar.

Macerar durante 12 horas.

Turbinar o pasar por la mantecadora.

Hoja de vainilla

Ingredientes	
Harina media fuerte	1.000 g
Sal	30 g
Agua	550 g
Mantequilla	800 g
Polvo de vainilla	260 g

Proceso

Hacer una pasta elástica con la harina, la sal y el agua.
Aparte habremos dejado secar vainas de vainilla usada y las reduciremos a polvo.
Incorporar a la primera mezcla la mantequilla y el polvo de vainas de vainilla.
Estirar la masa resultante y hacer 6 pliegues sencillos. Estirar y cortar pequeñas barritas. Cocer en horno sobre tapete de silicona a 180º C durante 6 minutos.

Tubos de cacao

Ingredientes	
Leche	500 g
Aceite de girasol	100 g
Azúcar	260 g
Huevos	360 g
Harina	30 g
Almidón	30 g
Cacao en polvo Plein Arôme de Cacao Barry	60 g

Proceso

Mezclar y cocer los ingrediente como si preparáramos una crema pastelera.
Emulsionar la mezcla en caliente.
Estirar una capa muy fina sobre tapete de silicona. Dejar que coja cuerpo durante 6 horas.
Cortar tiras para formar los tubos y cocer a 180º C durante 6 minutos. Formar los tubos a la salida del horno antes de que enfríen completamente.
Guardar en caja hermética con bolsitas de sílice para que no se reblandezcan.

Crema de limón

Ingredientes	
Zumo de limón	250 g
Huevos	250 g
Azúcar	250 g

Proceso

Cocer todo al baño maría hasta 82º C. Colar y conservar en frío.
Antes de emplatar, batir ligeramente esta crema para darle untuosidad.

Juliana de lima

Ingredientes	
Agua	1.000 g
Azúcar	500 g
Glucosa	100 g
Lima	20 g

Proceso
Pelar las limas y cortar la piel en juliana.
Cocerlas con los restantes ingredientes a fuego lento hasta que queden confitadas.

Reducción de vinagre

Ingredientes	
Vinagre de Módena	1.000 g

Proceso
Calentar y reducir el vinagre al punto deseado, que será parecido al de un almíbar caramelizado.

Plátano caramelizado

Proceso
En el momento de emplatar, cortar medio plátano por la mitad , espolvorearlo con azúcar grano y caramelizarlo con la pala de quemar.

Emplatado
Sobre la juliana de lima colocar una quenelle de helado de limón, junto a este, sobre el plato situar una cucharada de crema de limón .
Colocar el plátano ya caramelizado y, junto a éste una quenelle de la gelatina de coco.
Decorar con un poco de la reducción de vinagre de Módena y decorar con las barritas de vainilla y el tubo de cacao.

Nota
Los helados que aparecen en esta elaboración y las siguientes están equilibrados y adaptados a su utilización en restaurante y no son adecuados para pastelería.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Las recetas del mes: bacalao.
- Recetas saladas.
- Recetas dulces: Pastelería.
- Recetas dulces: Postres de restaurante.
- Panes.

TIAN DE NARANJAS Y CLEMENTINAS SALVAJES

Por Frédéric Robert. Chef Pastelero del Restaurante La Riviera de Alain Ducasse.



Sablée Breton

Ingredientes

Mantequilla	500 g
Harina	600 g
Sal	10 g
Yemas de huevo	8 u
Azúcar	400 g
Levadura química	40 g
Vainilla en polvo	20 g

Proceso

La masa del sablée debe prepararse la víspera y, una vez preparada, dejaRLA reposar en frío durante una noche.
Para su elaboración, cortar la mantequilla, trabajarla con la harina y la sal hasta obtener una masa homogénea. Blanquear las yemas con el azúcar, verter sobre la masa, añadir la levadura y la vainilla. Acabar de amasar con la mano, reservar en papel film en frío.

Mermelada de naranjas amargas

Ingredientes

Nata líquida	1 l
Naranjas (carta)	15 u
Azúcar	1 kg
Nappage neutro	300 g
Glucosa	50 g



Proceso

Cortar las naranjas a cuartos.
Recuperar el zumo.
Aparte, preparar un caramelo con el azúcar sin añadir líquidos (de este modo se evita el amargor).
Añadir el zumo de naranja, reducir un poco, colocar los cuartos de cítricos. Cubrir con film, reservar en frío y dejar en maceración toda la noche.
Picar la mermelada de naranjas, montar la nata líquida.
Perfumarla con la mermelada.
Preparar un baño neutro. Mezclar en el baño, la glucosa, un poco de agua fría hasta obtener una masa blanda.

Montaje

En un círculo de 10 cm o 6,5 cm de diámetro, montar el Tian al revés. Colocar el círculo sobre una hoja de papel de misma medida.
Colocar los cuartos de naranja escurridos en el fondo del círculo. Rellenar con nata líquida perfumada con naranja. Alisar a nivel del círculo. Reservar en frío.
Extender la masa Sablée a 1,5 cm de grosor. Cortar círculos del mismo tamaño del Tian. Cocer en horno ventilado a 180º C.
Extender mermelada de naranja amargas sobre el sablée y pegarlo sobre el Tian.
Dar la vuelta al Tian, glasear con brillo neutro.

Emplatado

Colocar en medio de un gran plato llano. Decorar con un hilo de reducción de caramelo y un poco mermelada de naranjas amargas alrededor.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Las recetas del mes: bacalao.
- Recetas saladas.
- Recetas dulces: Pastelería.
- Recetas dulces: Postres de restaurante.
- Panes.

ESPUMA DE CREMA CATALANA



El sifón para montar espumas y mousses fue un descubrimiento del taller de cocina de El Bulli, de la mano de Ferràn Adrià su utilización se ha generalizado en toda la cocina nacional e internacional. La receta que presentamos, ofrecida por International Cooking Concepts, S. A., la firma que distribuye en España el sifon iSi, se un ejemplo de las posibilidades de este pequeño pero funcional utensilio.

Ingredientes	
Nata	2 l
Leche	2 l
Azúcar	50 g
yemas	10 u
Harina	15 g
Canela en rama	1 u
Vaina de vainilla	1 u
Piel de limón	3 u
Piel de naranja	1 u

Proceso

Infusionar durante 5 minutos la leche hervida con la vainilla, la canela, la naranja y el limón.
Aparte, trabajar y blanquear las yemas con el azúcar y la harina.
Añadir la infusión al conjunto anterior y cocerlo todo a fuego muy lento para que desaparezca el sabor a harina.
Una vez cocida la crema pasarla por un colador y dejarla enfríar.
Llenar el sifón y cargarlo.
Escudillar con el sifón, utilizando una boquilla rizada, y presentar si lo deseamos quemando un poco de azúcar grano en la superficie.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL
LAS RECETAS
BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Las recetas del mes: bacalao.
- Recetas saladas.
- Recetas dulces: Pastelería.
- Recetas dulces: Postres de restaurante.
- Panes.

CHUPÍTO DE COCO-FRESITAS-LIMÓN Y PLÁTANO



El sifón para montar espumas y mousses fue un descubrimiento del taller de cocina de El Bulli, de la mano de Ferràn Adrià su utilización se ha generalizado en toda la cocina nacional e internacional. La receta que presentamos, ofrecida por International Cooking Concepts, S. A., la firma que distribuye en España el sifon iSi, se un ejemplo de las posibilidades de este pequeño pero funcional utensilio.

Estofado de plátano a la naranja

Ingredientes

Plátano	1 u
Jarabe oscuro	225 cc
Puré de frambuesa	25 g

Proceso

Cortar cuadrados de plátano de unos 3 mm de lado. Poner en una sartén el jarabe oscuro y dejarlo reducir. Saltear en él el plátano y descaramelizar incorporando el puré de frambuesa.

Gelatina de limón a la pimienta rosa

Ingredientes

Zumo de limón	50 cc
Agua	50 cc
Jarabe	50 cc
Hoja de gelatina	1/4

Proceso

Calentar el agua en un cazo y deshacer en ella el cuarto de hoja de gelatina. Incorporar el jarabe y el zumo de limón.
Dejar enfríar y cuajar en la nevera.

Espuma de coco

Ingredientes

Puré de coco “Sicoly”	250 g
Agua	50 cc
Hojas de gelatina	1 u

Proceso

Colar el puré de coco y añadirle el agua a la pulpa que haya quedado. Ponerla en un cazo a fuego lento y añadir y diluir la hoja de gelatina. Incorporar la leche del coco, dejar cuajar y llenar el sifón.

Montaje

Poner una cucharada pequeña de estofado de plátano en el fondo de un vaso. Colocar encima 10-12 fresitas de bosque y, sobre éstas, una cucharada pequeña de gelatina de limón espolvoreada con un poco de pimienta rosa.
Justo en el momento preciso del pase escudillaremos encima la espuma de coco con ayuda del sifón.



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es



PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Lg
LA LIBRERÍA GASTRONÓMICA
Marque Aquí

Las Recetas

LAS RECETAS DE HELADOS Y SORBETES

- Compota tibia de manzana con queso fresco, praliné de avellanas y helado de canela-ginebra. Jordi Butrón

- Helados con fruta y yogur. Walter Ruffler

- Los sorbetes de yogur y furtas. Bernard Davenat

- Presentaciones de helado en copa. Carles Mampel

- Los tres chocolates. Mey Hofmann

- Helados de Málaga. Albert Gironés



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es



PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas

LAS RECETAS DE PANES ESPECIALES

- Mollete. Rafael Miranda
- Baguette precocida con crema de ajos. Rafael Miranda
- Pan de las comadres. Manuel Cortés
- Pan de castaña. Christian Vabret
- Roscas de pan de aceite. Tomás Ortega

C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

Las Recetas del mes:

- Las recetas del mes: bacalao.
- Recetas saladas.
- Recetas dulces: Pastelería.
- Recetas dulces: Postres de restaurante.
- Panes.

MOLLETE, UN SABROSO PAN MALAGUEÑO

Por Rafael Miranda



La técnica del precocido es extremadamente útil para que en el restaurante podamos contar con un surtido de panes especiales recién horneados a diario. Utilizando este sistema, Rafael Miranda, técnico panadero y colaborador habitual de la revista Molinería y Panadería Digital nos propone una especialidad, el Mollete, un tipo de pan típico de Antequera (Málaga), que se suele consumir tostado en el desayuno.

MASA

Ingredientes	
Harina (W = 190 P/L = 0,6)	10.000 g
Sal	200 g
Mejorante	c.s.
Agua	6 l
Aceite de oliva	100 g
Levadura	400 g
Masa madre	2.000 g

Proceso

1.– Amasar todos los ingredientes a primera velocidad durante tres minutos y a segunda velocidad otros 12 minutos.

2.– Dividir pastones de 140 g. Dar un tiempo de reposo de entre 25-30 minutos (**fotos 1 y 2**).

3.– El formado lo efectuaremos a mano, desgasificando la bola y plegándola por sus puntas (**fotos 3, 4 y 5**).

4.– Fermentar en cámara a 28º C, con un 85 % de humedad. Tiempo de fermentación: 60 minutos (**foto 6**).

5.– La precocción se hará en un horno de convección a 240º C a la entrada. Dar 10 segundos de vapor y efectuar la cocción a 170º C durante 10 minutos. Mantener el tiro abierto un minuto.

6.– Congelar a – 40º C. La temperatura del centro de la pieza debe quedar entre –8/–10º C.

7.– La cocción final del Mollete se hará descongelando las piezas a temperatura ambiente durante 30 minutos. Hornear a 190º C durante 10 minutos. Dar dos segundos de vapor.



1



2



3



4



5



6



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

apicius.es

PAGINA PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas

PAN DE LAS COMADRES

Por Manuel Cortés



MASA

Ingredientes

Harina de fuerza (P/L = 0,6 W = 200)	2.000 g
Sal	40 g
Levadura prensada	50 g
Huevos	100 g
Mantequilla	100 g
Leche entera fresca	500 g
Agua	500 g
Total masa	3.290 g

Manuel Cortés, un experto profesional de panadería y pastelería, presenta una curiosa elaboración tradicional: el Pan de las Comadres, que es una especialidad típica de Asturias. Este pan suele ser elaborado por las mujeres y se degusta principalmente en las fiestas populares de los pueblos y romerías. También es posible encontrarlo en las típicas sidrerías asturianas. El chorizo que se coloca en la masa puede ser fresco, aunque el auténtico y más recomendable es el ahumado asturiano. Puede ser un excelente producto para ofrecer en el surtido de salado para desayunos y meriendas.

Proceso

1.- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa elástica y dejar en reposo en bloque en cajones 60 minutos.
2.- Dividir en porciones de 60 g (**foto 1**).
3.- Bolear y aplanar la bola con las manos. Colocar en el centro unos 15 g de mantequilla y 30 g de chorizo. Doblar la masa cubriendo el embutido (**fotos 2 y 3**).
4.- Pintar las piezas con huevo y dejar fermentar en cajones con telas bien enharinadas durante 60 minutos. El heñido de las piezas tiene que estar boca abajo (**foto 4**).



foto 1



foto 2



foto 3



foto 4

6.- Pintar con huevo nuevamente, antes de pasar al horno. La cocción debe ser moderada (**foto 5**).
7.- Durante la cocción, los panes pierden parte de la mantequilla, que queda derretida en las bandejas. Esta mantequilla se puede utilizar para pintar las elaboraciones una vez cocidas, resultando un pan brillante y atractivo (**foto 6**).



foto 5



foto 6



C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com

Las Recetas del mes:

ROSCAS DE PAN DE ACEITE

Por José Domingo Pardo



MASA

Ingredientes

Harina de media fuerza	1.000 g
Azúcar	100 g
Huevos	2 u
Levadura prensada	50 g
Matalahúga en grano	20 g
Aceite de oliva 0,4ª acidez	200 g
Agua	250 g



Proceso

En primer lugar hay que freir el aceite hasta los 1700 ªC, que no llegue a quemarse, entonces se aparta del fuego y se deja enfriar un poco hasta los 1300 ªC. Se hechan los granos de matalahúga para que se tuesten, dejándose así hasta que alcance la temperatura ambiente.
Entonces se procede a amasar todos los ingredientes como si de una masa de brioche se tratara. Hay que dejarlo reposar hasta que aumente de volumen antes de trocearlo en porciones de 120 g. Después de bolearlos y que reposen un poco, se forman las piezas en dos veces. En primer lugar estiraremos las piezas hasta un largo de 12 cm y el grosor que dé. Y una vez hayan reposado un poco más, se vuelven a estirar, esta vez tirando de las dos puntas sin tocar el centro, hasta alcanzar los 25 cm. Más grueso en el centro y más delgado en los extremos. Colocaremos las piezas en las latas de hornear, dándoles la forma haciendo un buen trenzado con los dos extremos y trazando con una cuchilla un corte horizontal en el centro de la parte más gruesa. Se dejan fermentar en estufa húmeda hasta que aumenten el doble de su volumen y se cuecen en horno normal a 2100 ªC.
No es necesario pintarlos ni antes, ni después de cocidos, quedando listos una vez cocidos y fríos.
Estas roscas, con un sabor acentuado a matalahúga y aceite, constituyen un rico y agradable bocado para tomar tal cual o bien para mojar en el café con leche o chocolate caliente.

C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com